La pizza fritta napoletana di Sorbillo sbarca a Milano

pizza-fritta-esterina-sorbillo-960x639-a7184e0f

Da Napoli a Milano. Entro il 20 marzo nella centralissima via Agnello aprirà “Antica Pizza Fritta di Zia Esterina”, locale da asporto dello storico pizzaiolo partenopeo Gino Sorbillo. Il nuovo punto di vendita va quindi ad aggiungersi ai tre già attivi a Napoli, precisamente in piazza Trieste e Trento 53, in via Tribunali e al Vomero.

«La pizza fritta non è un prodotto da rosticceria - racconta lo stesso Sorbillo al Corriere della Sera -, è un prodotto di alta qualità. Non contiene grassi, non è preparato con il latte, non presenta né strutto né zucchero. L’impasto è lo stesso di quello della pizza cotta a legna: acqua, farina di tipo 0 da agricoltura biologica, sale marino e lievito madre fresco (con un grammo si preparano 20 pizze). Per farcirla si può scegliere tra sette ingredienti freschi e mai precotti: ricotta di bufala, fiordilatte, salamino di Faicchio in budello naturale, prosciutto cotto nazionale con cosce fresche e non congelate, ciccioli di maiale campani e pepe nero macinato grosso».

Sulla piazza milanese il nuovo locale troverà però un’agguerrita concorrenza: la pizzeria si trova infatti a pochi passi da Luini, storico e sempre affollato forno pugliese che sforna i celebri panzerotti.