

Le mardi 17 janvier 2023 c'est la Journée Mondiale de la Pizza, alors pour célébrer cette big news, la Squadra Big Mamma vous présente ses tops pizz à venir déguster dans les restaus ... Le plus dur sera de choisir !

- **Pizza Ruota Di Carretto** : une pizza napolitaine version XXL pour encore plus de kiffe. La pâte est préparée avec de la farine napolitaine, travaillée par les pizzaioli Big Mamma avant d'être mise au repos pour 48h. Le pâton est ensuite étiré au maximum avant d'être cuit 2 minutes seulement à 370° degrés.

On la déguste où en ce moment ? Chez Biglove et Libertino

- **Pizza Fritta** : la petite sœur de l'emblématique **Napoletana**. Réalisée à partir du même pâton que la pizza Napolitaine, la fritta est pliée en deux et ensuite trempée dans l'huile chaude plutôt que cuite au bois, ce qui lui permet de gonfler jusqu'à obtenir sa taille de petit chausson dodue et joliment frit.

On la déguste où en ce moment ? Chez Mamma Primi

- **Vera Pizza Napoletana al forno a Legna** : des bords ultra généreux qu'on appelle « des cornichons », et une pâte plus fine au milieu. Elle se cuit à 400-500° C pendant quelques minutes seulement pour que l'air se dirige vers les extrémités de la pizza. C'est pour ça que les bords sont si gonflés. Les croûtes, on vous interdit de les laisser dans l'assiette.

On la déguste où en ce moment ? Chez Ober Mamma, Pink Mamma, East Mamma

- **Pizza Al Taglio** : la pizza à la coupe qu'on retrouve dans les food markets. Une pâte très légère et homogène, cuite à basse température afin d'être plus facile à réchauffer. L'avantage ultime, c'est quand même qu'on peut tester plusieurs recettes de pizze en un seul repas.

On la déguste où en ce moment ? A La Felicità