

La pizza buona comincia dall'impasto: tutti i segreti di Leone Coppola

Pubblicato: Martedì 17 Maggio 2016



Per fare una pizza buona bisogna partire dall'impasto, e avere pazienza: parola di **Leone Coppola**, titolare della Pizzeria Vecchio Ottocento di Gavirate, pluricampione del mondo nelle categorie di Pizza classica nel 2013 e Pizza Senza glutine nel 2015, Capo Gruppo del Team Acrobatico Pizza Champs, pizzaioli acrobatici

E' stato lui, insieme al suo collaboratore **Valerio Torre**, a svelare alcuni fondamentali segreti per una buona pizza fatta anche a casa, ai corsisti che hanno riempito tutti i posti disponibili al **Buongusto Tigros di Busto Arsizio**, in via Pirandello 9.

Una volta fatto l'impasto però, servo solo un po' di fantasia: per creare per esempio la "Pizza Tigros" preparata nel corso per l'occasione e realizzata con melanzane bollite e zucchine crude e con mozzarella di bufala e ricotta salata messe sulla pizza già cotta. O per realizzare i panzerotti fritti: che si possono fare con pomodoro e mozzarella ma anche, perchè no, con ricotta e nutella.

O, infine, per creare una ricetta gourmet: gamberoni marinati in buccia d'arancia e zenzero ricoperti di pasta di pizza, su un letto di insalata di finocchio e arancia. Se volete gli ingredienti nei particolari, iscrivetevi alla newsletter Tigros e li riceverete al più presto. I segreti li potete già leggere ora, [sul nostro liveblog](#).

Se non riusciste a visualizzarlo qui sotto, o lo state guardando da mobile, [cliccate qui](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it