



Pizza di ricotta foggiana: la rivisitazione di Tommaso Perrucci

Il pasticcere di Cerignola ci ha regalato la sua ricetta rivisitata del tipico dolce pasquale foggiano ma che viene preparato tutto l'anno



Pizza di ricotta del Bar Roma Perrucci (Foto © Tommaso Perrucci).

La **pizza di ricotta foggiana** è uno dei dolci pasquali tipici della provincia pugliese che, come tante altre ricette storiche viene preparata anche nel resto dell'anno. Ogni famiglia ne propone una propria versione ma restano inconfondibili il suo profumo e la bontà proveniente dalla freschezza degli ingredienti.

A Cerignola, il giovane pastry-chef **Tommaso Perrucci** guida la storica attività famiglia (**Bar Roma Perrucci**) ed è uno dei rappresentanti della nuova generazione di artigiani che propongono gli intramontabili prodotti dell'arte dolciaria in una veste più contemporanea. Avevamo già scritto della [sua capacità di destagionalizzare i dolci delle feste](#) e oggi vi proponiamo la sua ricetta rivisitata della **pizza di ricotta**.

«Essenziale, come tutte le ricette che scavallano il secolo; "goliardica" e disarmante per apparente semplicità», così Perrucci descrive la pizza di ricotta foggiana.

Data di creazione

18/04/2021

Autore

redazione