CENTRO PARROCCHIALE OSNAGO

UNA PIZZATA IN QUARANTENA

Lo chef cucina e mette in mostra!

Prepara una pizza o una focaccia seguendo questa ricetta:

Ingredienti per l'impasto:

- 1kg di farina 0
- 5 cucchiaini di zucchero
- 5 cucchiaini di sale
- 6 cucchiai (da minestra) di olio extravergine
- 700ml di acqua tiepida
- 50g di lievito di birra fresco
- Farina necessaria per impastare

Condimento a piacere!

Sul canale YouTube dell'oratorio (https://www.youtube.com/channel/UC-LTYjwgMO3wAUpzqzKhKAQ) troverai un **video tutorial** per la realizzazione.

Scatta una foto della tua pizza o focaccia insieme ad una maglietta dell'oratorio. Usa la tua fantasia e creatività, non essere timido!

Se vuoi invia la tua foto **entro e non oltre domenica 3 maggio** via WhatsApp al numero dell'oratorio – **3315417295**. Le foto verranno pubblicate sui social dell'oratorio!

#oratoriononsiferma