Pica frita: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 24. oktobra, u 14:45, na RTS 1

Gastronomad nas vodi u Napulj, grad u kome je rođena jedna od najpoznatijih i najomiljenijih gastronomskih priča na svetu – pica! Ali, da li ste znali da se u Napulju pica ne priprema samo u peći, već i u dubokom ulju? Nastavljamo priču koju smo započeli sa Goranom Abramovićem, vrhunskim pica majstorom i edukatorom, a danas otkrivamo jedno od najpoznatijih jela napuljske ulične kuhinje – pica fritu! Saznaćete kako je nastala ova neobična pržena pica, zašto je bila simbol snalažljivosti i preživljavanja u posleratnom Napulju i kakve veze sa njom ima legendarna Sofija Loren. A naravno, naš gastronomad Nikola Vučković pokazaće i kako da od jednostavnog testa, nekoliko ukusnih sastojaka i malo kuvarske veštine napravite ovu hrskavu, vazdušastu i neodoljivo sočnu napuljsku poslasticu!