





RIFIUTI

ANDREBBERO

DARMI LA ZAPPA

ECIMINATI

· 西班尼



Otzza Convernatore della Campania dal niù bravo nizza

Specialità del 2008, dedicata al governatore della Campania dal più bravo pizzaiolo di Pianura, è anche conosciuta come "tira a Campania" o "Emergenpizza".
L'abbondante condimento, quasi barocco e l'eleganza del colore, fumo di Napoli, non rendono abbastanza merito al piacevolissimo odore di questo piatto unico. Per ottenere una buona pasta bisogna ammassare con cura gli ingredienti, a partire dalla farina ottenuta tritovagliando gli pneumatici abbandonati sulla via Domiziana, aggiungendo acqua del fiume più cristallino d'Europa: il Sarno. Per far montare il tutto aggiungere del lievito ricavato dagli scarti industriali delle regioni del Nord Est, assicurandosi della presenza del marchio Cl o CE (Camorra Import-Export). E se l'impasto apparirà poco salato, aggiungere una manata di contributi a fondo perduto. Quando l'intruglio sarà lievitato a sufficienza, bisognerà stenderlo in discariche, cave e in ogni centimetro di Pianura disponibile. Se lo spazio non fosse sufficiente, utilizzare quello di altre regioni, non necessariamente confinanti. In mancanza di termovalorizzatore, infilate la teglia in un forno a legna, ma solo dopo averla unta con olio di Nola irrobustito con diossina o in alternativa con olio per camion.

A questo punto buttateci sopra quattro fette di ecoballe

Paganissimus

LA MONNEZZA NON E NE DI DESTRA, NE DI SINISTRA.

E A DESTRA

E A SINISTRA

CCA_CALDA

