

On va souvent au restaurant pour l'ambiance et le fait de sortir, mais aussi parce que l'on va manger un plat que l'on ne sait pas cuisiner. La pizza est l'un des plats les plus commandés au restaurant et pourtant l'un des plus faciles à faire. On ne sait pas souvent qu'il est possible de réaliser des pizzas aussi bonnes et jolies qu'au restaurant en l'espace de 30 minutes. Nous avons espionné une grande chaîne de restaurants italiens, Del Arte et identifié les ingrédients indispensables à la préparation d'une bonne pizza italienne. Connaître les ingrédients n'est évidemment pas suffisant pour faire une bonne pizza, mais cela permet de démystifier la préparation d'une pizza.

Dans tous les restaurants italiens, que ce soit pour un restaurant familial ou pour une chaîne de restaurant comme Del Arte ou Pizza Hut, chaque plat est élaboré avec des produits originaires d'Italie. Dans le cas de Del Arte, chaque ingrédient a été préalablement sélectionné dans le but de faire découvrir aux amateurs de recette italienne les saveurs de la Méditerranée. Focus sur les ingrédients phares de la [cuisine italienne](#) Del Arte.

Les fruits, légumes et aromates font parties des ingrédients phares des [spécialités italiennes](#) les plus connues. Des antipastis aux plats, on retrouve souvent l'olive, le basilic, la roquette et la tomate dans la composition des recettes. Chacun de ces fruits, légumes et aromates apportent une touche de saveur originale et goûteuse pour accompagner les pâtes, pizzas, salades et viandes blanches, tout en apportant également de la fraîcheur aux plats.

Les fromages transalpins sont nombreux et parmi les fromages les plus courants dans les [restaurants pizzeria](#)

Del Arte, on retrouve le gorgonzola, la grana padano (fromage à pâte dure du nord-est de l'Italie), la mozzarella, le parmesan ou encore la ricotta selon les plats. Chaque fromage est employé selon la saveur à donner au plat ou au dessert, en raison de leur texture différente et de leurs notes parfumées.

La charcuterie italienne est renommée pour sa saveur assez marquée. Servie en entrée et en plat, la charcuterie la plus utilisée est le jambon cru pour les salades et les pizzas et la coppa pour les entrées servies dans les [restaurants italiens de Paris](#) et de province Del Arte. Dans l'ensemble, chacun des ingrédients sélectionnés sont choisis pour leur qualité, ce qui permet aux [restaurants italiens](#) Del Arte de restituer à leurs clients toutes les saveurs de l'Italie.