

“MAGNA” PITA!

Pita Italica platella est, typica praesertim in Neapolitana culina. Nam “Margarita” vocatur quoque, ad honorem reginae huius nominis, quae prima probavit hunc cibum populi.



At “margarita” est quoque nomen floris eiusdem coloris ac pita sine lycopersicis cum caseo et vitello ovi. Simplex et grata in regimine sanitatis , est quoque Mundiale Patrimonium Humanitatis .

PARATIO:

Farinam cum aqua et sale miscebis. Compositum, in loco calidiore serbatum per circiter duo horas, extends in orbe subtiliore. Addes super eo matura Lycopersica et caseum recentem et omnia in accensum pistrinum per sex minuta pones coquendum. Oleum et ocinum addes, ita ut colores vexilli in hac patina habeas.

Multo pretiosior pita principum ditissimorum, ornata pulvere vel foliis veri auri (260 g).



Miri ingredientes “gustantur” in variationibus. Ecce quaedam exempla in variis regionibus.

- **PITA BERLUSCONI DICATA (A PATRE NATALI FORTASSE GUSTATA!)**

cum caseo et carne alcis, e longinquis silvis Finlandiae.



- **PITA FINIS MUNDI!**

Nam editur in Australia, cum caseo, fungis, carne cuniculi loci vel etiam crocodili!



Rebus peioribus numquam est finis!

Edastisne has pitas?

- **PITA CUM INSECTIS**



-
-

At sunt pitae multo gratiores!

- **PITA PETALOSA**

prima pita feminae festum dicata, conspersa edulibis floribus, ut viola cornuta, “cogitationis” viola, calendula et antirrhino maiore.



- **PITA ROSA**

Cum brassica viola, praeter farinam, caseum, oleum et “pluviam” piperis rosei.



- **Aliae se discernunt pro insolita forma, ut**

PITA CONUS

Edenda in deambulando...an condita in vitrea capsula ad cenas improvisas!



Denique,

- PITA ITALIA



- **PITA COCODRILUS**



- **PITA POLYPUS**

cum longis tentaculis oleis nigris conspersis



- **PITA PAPILIO**

In buccam volatura!





Imagines inventae a Carla Kerestely, Adele Petrillo, Tanya Tammaro

