



**Ricetta N. RE001722 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Lug 2018 alle ore 15:35**

**da STEFANO MIOZZO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## ValpoTerra

Questo piatto nasce come omaggio alla Valpolicella, territorio della città di Verona dove vivo e che tanto lustro regala all'Italia nel mondo. La pizza si è classificata al primo posto nella categoria pizza in pala ai campionati del mondo svoltisi a Parma nel mese di maggio.

Tempo di preparazione: 36 ore

### Ingredienti per 1 persone

Pre impasto:

1 kg di farina w360 idratata all'80 per cento,

q.b. acqua

q.b. Amarone

10 g lievito.

Impasto:

1 kg di farina w330

5 g lievito

q.b. acqua e Amarone

40 g olio Evo

40 g sale

Farcitura

Purea di mela e patate

Robiola dei Lessini aromatizzata al tartufo

mozzarella fior di latte

culatello affinato al Ripasso

sferificazione all'Amarone

prugne essiccate

mollica di pane croccante

lamelle di tartufo.

### Prodotti utilizzati

Amarone "Mater" Domini Veneti di Cantina Valpolicella Negrar, Mozzarella Caseificio La Mortaretta, Robiola Caseificio La Casara, Farine Molino Caputo e Italmill.

### Strumenti di cottura

Forno elettrico Morello

### Preparazione

Una volta portato a termine l'impasto e la lievitazione, infornare per una precottura dall'80 al 90 %. Farcire con purea di mela e patate, robiola dei Lessini aromatizzata al tartufo e mozzarella fior di latte e completare la cottura. Terminare con culatello affinato al Ripasso, sferificazione all'Amarone, prugne essiccate, mollica di pane croccante e lamelle di tartufo.

### Vino consigliato

"Corvè" 2015 di Cantina Tinazzi. La Corvina con cui è fatto questo vino è un vitigno autoctono della Valpolicella. Il passaggio in barrique americana rende la tostatura dolce rendendo perfetto l'abbinamento con gli ingredienti della pizza che non vengono in alcun modo sovrastati e pulendo contemporaneamente il palato.