



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000069**

**Registrata in data 04 Dic 2015 alle ore 13:56**

**da PIETRO PARISI**

## **Pizza al wasabi di friarielli napoletani con colatura di bufala e pomodoro secco**

Più che presentarvi una pizza, voglio indurvi a una riflessione.

Il momento storico che stiamo vivendo ci porta a consumare più di quello che produciamo ed è arrivato il tempo di fare tesoro anche di tutti quei prodotti che spesso consideriamo erroneamente scarti, come i gambi di verdure, le foglie, le radici o le bucce. In questa pizza uso due prodotti del mio territorio che da questo periodo dell'anno fanno parte della quotidianità in cucina, i friarielli e la mozzarella. A quanti capita di gettare i gambi dei friarielli e l'acqua che rimane della mozzarella appena mangiata? La colatura di mozzarella è quella parte di latte che di solito cola quando affettiamo la mozzarella e che ai saggi piaceva fare la scarpetta con il pane dentro. Ho preparato una pizza con quei gambi di friarielli e con l'acqua di colatura della mozzarella di bufala, provocando non solo una riflessione ma anche la cucina giapponese. I gambi li ho trasformati in un wasabi di friarielli molto piccante, il colore è molto simile al wasabi giapponese ma il sapore è tutto partenopeo, l'acqua di colatura l'ho sostituita alla mozzarella ed ho aggiunto dei pomodori San Marzano secchi, i pomodori li ho essiccati durante l'estate.

Anche il Papa dice: «Non abituiamoci al superfluo e allo spreco di cibo» ricordando che «i nostri nonni non sprecavano il cibo e non si può ignorare la povertà, i senzatetto, i barboni; le persone non devono essere scartate come i rifiuti: la cultura dello scarto tende a diventare una mentalità comune, che contagia tutti. Vorrei che prendessimo l'impegno contro la cultura dello spreco, per una cultura della solidarietà e dell'incontro». Si cura la terra, ha ammonito, «perché dia frutto e perché questo frutto sia condiviso: è una indicazione di Dio data non solo all'inizio della storia, ma a ciascuno di noi, che è parte del suo progetto, vuole dire far crescere il mondo con responsabilità, farlo crescere perché sia un giardino abitabile per tutti».

Il nostro compito è quello di deliziare il palato dei nostri clienti ma cercando anche di farlo in un modo ecosostenibile. Ecco la pizza al wasabi di friariello napoletano con colatura di bufala e pomodoro secco.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

4 panetti di pizza da 280 gr  
500 gr di gambi di friarielli  
400 gr di colatura di bufala  
Pomodori secchi San Marzano in olio evo

### **Preparazione**

Per ottenere il wasabi, sbollentare i gambi di friarielli con un po' di bicarbonato, appena raggiungono il bollore tirarli fuori e farli raffreddare, poi saltarli in padella con aglio, olio, peperoncino e un po' di sale. Frullare il tutto con il mixer velocemente. Per la colatura, affettare la mozzarella di bufala, disporla in uno scolapasta e raccogliere tutto il latte che uscirà. Stendere la pasta di pizza e adagiarvi il wasabi e i pomodori secchi, aggiungere la colatura di mozzarella. Infornare per un minuto e servire.

### **Vino consigliato**

Un Gagnano