



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001739**

**Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 10:22**

**da GIOVANNA ALBERTI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Massa e Carrara

Ho voluto rappresentare il mio territorio, un piccolo tour attraverso la scelta di alcuni ingredienti tipici della mia zona: le barbe del prete, il biroldo e il lardo di Colonnata.

La pizza è così composta: la crema di barbe vi avvolgerà il palato con la sua dolcezza, subito dopo il sapore deciso e speziato delle fette di biroldo faranno da contrasto, mentre la crema di lardo innalzerà la sapidità facendo esplodere tutti i sapori, infine le barbe croccanti in agrodolce andranno a ripulire il tutto insieme alla freschezza della menta del timo.

Tradizionalmente, a Massa, le barbe del prete si cucinano fritte, sono delle radici dal gusto dolce una volta cotte. Sono altamente depurative e favoriscono lo smaltimento delle tossine grazie all'elevato contenuto di fibre; inoltre sono ricche di inulina, chiamato anche "zucchero buono" che è ben tollerato dall'organismo e se siete attenti alla linea, questo ortaggio è perfetto perché contiene 15 calorie all'etto.

Il biroldo è un insaccato che si ottiene bollendo la testa del maiale per tre ore, la si disossa accuratamente e si unisce rifilature di grasso e magro, animelle e una piccola quantità di sangue, aggiungendo via via le spezie toscane, con una prevalenza del finocchio selvatico. Naturalmente ci sono anche sale e pepe, accompagnati da noce moscata, chiodi di garofano, cannella e anice stellate. Ottenuto l'impasto di carne, sangue e spezie, lo si insacca: prima di essere consumato, deve bollire per altre tre ore e raffreddarsi lentamente all'aria, sotto la pressione di un peso, perdendo così la parte più grassa.

Infine, il lardo di Colonnata si ricava lo strato grasso della schiena del maiale, questi grandi pezzi vengono accuratamente rifilati e lavorati in un modo particolare, si pongono in una vasca scavata in un blocco di marmo (conca) poche ore dopo la macellazione, senza alcuna sosta in frigorifero: prima le conche sono vigorosamente strofinate con aglio e aromi (camicia), quindi si adagia il primo pezzo di lardo sul fondo, su uno strato di sale marino naturale in grani, pepe nero appena macinato, aglio fresco sbucciato, rosmarino, e salvia spezzettati. La conca viene poi riempita a strati, alternando sempre il lardo al sale ed agli aromi, e chiusa con una lastra di marmo. Il lardo rimane così nella conca per almeno sei mesi per l'indispensabile stagionatura. Al termine, il lardo esce asciugato dal sale, profumato ed insaporito dagli aromi.

Tempo di preparazione: 48 ore

### Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto:

100 g farina tipo 00  
20 g farina tipo 1  
10 g farina di castagne  
90 g acqua  
1 g lievito fresco  
4 g sale  
4 g olio evo

Per la crema di barbe:

n.1 mazzo di barbe  
n. 1 aglio  
600 g acqua  
sale q.b.  
olio evo q.b.

Per le barbe in carpione:  
100 g di barbe pulite  
80 g acqua  
30 g aceto di vino bianco  
5 g di zucchero  
1 g di sale

100 g crema di lardo  
100 g di biroldo affettato  
n. 1 rametto di menta  
n. 1 rametto di timo

#### **Prodotti utilizzati**

Farina tipo 00 Molino Caputo rossa  
Farina tipo 1 Molino Caputo

#### **Strumenti di cottura**

Forno cottura pizza  
Fornello  
Roner o forno a vapore

#### **Preparazione**

Per la base pizza: a mano o con un' impastatrice mescola le tre farine e l'acqua con il lievito sciolto precedentemente ad una parte di essa. Aggiungi il sale quando la massa ha preso un po' di consistenza, impasta bene fino ad far integrare tutto il sale e infine aggiungi l'olio, quando l'impasto sarà asciutto e lucido sarà pronto per essere rimosso dall'impastatrice. Farlo riposare un' ora coperto tenendo conto delle temperature, non deve raggiungere i 25°.

Arrotondare un pallina e riporre in frigorifero all'interno di un recipiente coperto per almeno 2 giorni. Al momento dell'uso rimuovere dal frigorifero almeno 2 ore prima della cottura per far raggiungere la giusta temperatura alla pasta.

Per la crema di barbe: pulire le barbe con un pela patate, tagliarle grossolanamente, conservarle in acqua per evitare l'ossidazione immediata. In un padella far imbiondire uno spicchio d'aglio nell'olio evo, rimuovere l'aglio e aggiungere le barbe tagliate, aggiungere l'acqua mano a mano che la cottura va avanti, girare con un mestolo e coprire con un coperchio. Quando saranno morbide, frullare con un po' di acqua di cottura regolare di sale e olio evo. Conservare in frigorifero.

Per le barbe in carpione: in una busta per il sottovuoto inserire le barbe tagliate a fiammifero, acqua, aceto, zucchero e sale. Cuocere a 85° vapore per 20 minuti. A fine cottura conservare in frigorifero.

Procedimento: stendere il disco di pasta a mano su un piano liscio con un po' di farina, cercando di lasciare un paio di cm di cornicione ai bordi e nella parte centrale stendere in maniera omogenea. Cuocere la pizza, cercando di darle un cornicione morbido e dorato.

Spalmare la crema di barbe, adagiare sopra le fette di biroldo fino a ricoprire tutto lo spazio, formare delle quenelle di crema di lardo e disporle simmetricamente, aggiungere sopra ciascuna quenelle un fiammifero di barbe e fogliolina di menta, finire con un trito di rosmarino e timo.