



Ricetta N. RE000171

Registrata in data 07 Gen 2016 alle ore 18:49

da VITANTONIO LOMBARDO

Pizza in "Black"

Pizza frita al carbone vegetale con variazione di tartufo nero e spuma di ricotta al grana padano.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pizza:

Farina tipo "00" g. 125
Farina Manitoba g. 125
Lievito di birra g. 5
Acqua ml. 150
Sale g.5
Zucchero g. 1,5
Carbone vegetale g. 10

Per la salsa di tartufo:

Burro g. 50
Scalogna g. 25
Tartufo nero g. 150
Patate g. 150
Aglianico g. 50
Brodo vegetale, sale e pepe q.b.

Per il

Caviale di tartufo:

Succo di tartufo g. 100
Agra g. 1
Olio di semi di girasole l. 0,5

Per la ricotta:

Ricotta Vaccina g. 150
Grana Padano Riserva g. 50
Panna Fresca g. 50
Sale e Pepe

Tartufo Fresco g. 15
Olio per Friggere q.b.

Preparazione

Preparare l'impasto della pizza sciogliendo nell'acqua lo zucchero, il carbone vegetale ed il lievito, aggiungere quindi le due farin, il sale e impastare in planetaria per almeno venti minuti.

Far lievitare il tutto fino al doppio del suo volume e poi dividere in palline da 70 g. Quindi far lievitare ancora per almeno 24 ore a 7 gradi.

Preparare la salsa di tartufo facendo stufare lo scalogno nel burro, aggiungere patate e tartufo, sfumare con l'aglianico,

ridurre e coprire di brodo vegetale. Portare a cottura, aggiustare di sale e pepe e frullare con il mini pimmer. Per il caviale di tartufo legare il succo con l'agar e sgocciolare con l'aiuto di una siringa in olio di semi freddo. Raccogliere con l'apposito cucchiaino e conservare in frigorifero. Montare la ricotta insieme a tutti gli ingredienti in un cutter per due minuti a massima velocità.

Finitura:

Stendere la pizza per un diametro di circa 13 cm e friggere in abbondante olio. Mettere nel fondo del piatto la salsa di tartufo, una quenelle di ricotta e delle lamelle di tartufo fresco. Appoggiare sopra la pizza in Black precedentemente fritta e ultimare con una quenelle di caviale di tartufo.