



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**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.