



Ricetta N. RE001783

Registrata in data 09 Set 2017 alle ore 17:11

da STEFANO MIOZZO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Scaligera

Una pizza nata utilizzando prodotti di Verona e provincia. Dal vino Amarone presente nell'impasto passando al tartufo della Lessinia e al grana padano, senza dimenticare il formaggio Monte Veronese e la Stortina, un salume tipico della bassa veronese, marchiato con il simbolo del presidio Slow Food.

Tempo di preparazione: 36 ore

Ingredienti per 8 persone

Pre impasto per 8 pizze:

1 kg di farina w360 idratata all'80 %,

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 per ogni singola pizza:

80 g Monte Veronese non stagionato

30 g crema peperoni gialli e rossi dolce.

Dopo cottura:

Cialdine morbide di polenta aromatizzata al tartufo della Lessinia e grana padano.

Stortina di Verona del presidio Slow Food delle Valli grandi veronesi q.b.

Peperoni agrodolce di mela q.b.

Scaglie di grana e 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 in cottura con Monte veronese non stagionato e crema di peperoni dolce gialli e rossi. A fine cottura ultimare con le cialdine morbide di polenta aromatizzate al tartufo della Lessinia e il Grana padano, la stortina di Verona appoggiata sopra la cialda e i peperoni all'agro di mela. Terminare con scaglie di Gran e lamelle di tartufo.