



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001722 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Lug 2018 alle ore 15:35

da STEFANO MIOZZO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

ValpoTerra

Questo piatto nasce come omaggio alla Valpolicella, territorio della città di Verona dove vivo e che tanto lustro regala all'Italia nel mondo. La pizza si è classificata al primo posto nella categoria pizza in pala ai campionati del mondo svoltisi a Parma nel mese di maggio.

Tempo di preparazione: 36 ore

Ingredienti per 1 persone

Pre impasto:

1 kg di farina w360 idratata all'80 per cento,

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

Purea di mela e patate

Robiola dei Lessini aromatizzata al tartufo

mozzarella fior di latte

culatello affinato al Ripasso

sferificazione all'Amarone

prugne essiccate

mollica di pane croccante

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 con purea di mela e patate, robiola dei Lessini aromatizzata al tartufo e mozzarella fior di latte e completare la cottura. Terminare con culatello affinato al Ripasso, sferificazione all'Amarone, prugne essiccate, mollica di pane croccante e lamelle di tartufo.

Vino consigliato

"Corvè" 2015 di Cantina Tinazzi. La Corvina con cui è fatto questo vino è un vitigno autoctono della Valpolicella. Il passaggio in barrique americana rende la tostatura dolce rendendo perfetto l'abbinamento con gli ingredienti della pizza che non vengono in alcun modo sovrastati e pulendo contemporaneamente il palato.