



**Ricetta N. RE001432**

**Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 10:13**

**da DIEGO TRIBOLI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Year of the goat

La pizza è stata introdotta nel 2014, anno del caprone secondo il calendario cinese (Year of the goat). Vivendo in Cina un nome con riferimento al loro calendario è sicuramente di buon auspicio. La pizza vuole unire metodi e ingredienti tradizionali italiani con prodotti locali, valorizzando il risultato dell'unione. Nella pizza che proponiamo usiamo il Rubin, un formaggio fresco di capra, molto buono se scottato o alla griglia, molto famoso e apprezzato da queste parti. I carciofi, prodotto nello Yunnan ma preparati all'italiana grazie a un italiano che ha introdotto il prodotto anni fa. Inoltre lo Yunnan ha anche una produzione di ottimo prosciutto crudo, simile al nostro (di solito i prosciutti cinesi sono pessimi, dolciastrati e mal curati).

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Considerando che siamo a 2000 mt di altezza, e vi garantisco che non è facile fare un impasto stabile, per impasto pizza usiamo:

1 kg farina Molini Pizzuti Costa d'Amalfi  
600 g acqua ( 500+100 ghiaccio, a 23°)  
2 g lievito fresco  
25 g sale

### Farcitura

salsa di pomodoro q.b.  
mozzarella q.b.  
olio EVO q.b.  
carciofi q.b.  
Rubin (formaggio fresco di capra, prodotto locale dello Yunnan)  
prosciutto crudo San Daniele di Parma

### Prodotti utilizzati

Farina per pizza Molini Pizzuti  
Mozzarella per pizza La Sicilia  
Carciofi locali o La Corvinia  
Prosciutto San Daniele o Parma DOP

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparazione dell'impasto per pizza con metodo tradizionale alla napoletana.  
Cottura della pizza con tutti gli ingredienti tranne prosciutto crudo riposto a freddo alla fine della cottura.

### Vino consigliato

Birra prodotta nello Yunnan Shangrila beer TPA oppure un bel Franciacorta