



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



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, dolciastri 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