

FRIGO WEEKLY 42

PIZZA



Bottega Balocco
I Baci di Dama sono dei piccoli gioielli di pasticceria della più autentica tradizione piemontese. Biscotti friabili con nocciole e burro, uniti a due a due da un bacio di goloso cioccolato.

“ *L'ingrediente principale in cucina è il tempo.* ”

LORETTA CAVALLARO (SCUOLA MIND)

Tanca

Cuvée Pascal Rosé è prodotto dalla macerazione di uve di un'unica annata ed è composto da uve Pinot Nero e da una percentuale di uve Chardonnay. E' un rosé fruttato dalla personalità decisa che lascia perfettamente trasparire il carattere unico dell'annata. Ideale per l'aperitivo, è perfetto in abbinamento a piatti a base di carne. Si consiglia un riposo di due settimane dopo la consegna.



CONSIGLIO ECO Riscaldare l'acqua per il bucato richiede tanta energia. Con lavatrici e detersivi moderni, si ottengono i risultati di igiene desiderati anche a temperature basse.



Lezione di pizza ... a Napoli

Gusti Toscana - TO

Simbolo di autenticità, italianità e passione, la pizza è il piatto italiano Patrimonio dell'Unesco, amore a prima vista appena ci si accomoda a tavola. Un alimento semplice e gustoso, che nel 2020 ha visto tante famiglie italiane dilettarsi nel prepararlo, grazie ai pochi ingredienti necessari: farina, acqua, lievito, olio, pomodoro e tutto ciò che più stimola le papille gustative di ognuno. Ma dove assaggiare la vera pizza e imparare i segreti per prepararla al meglio? A Napoli ovviamente, dove tutto ha avuto origine.

Il Gruppo Alpitour offre, il pacchetto "Napoli a lezione di cucina": 3 giorni alla scoperta della città e una speciale «Pizza Class»* per scoprire tutti i segreti degli autentici maestri pizzaioli, dalla materia prima per passare al momento cruciale, le mani in pasta. Si maneggerà, infatti, la farina con l'acqua fino ad ottenere un impasto della giusta consistenza, si passerà a "stendere" l'impasto sul bancone del pizzaiolo per realizzare la tipica forma rotonda e poi farcirlo con gli ingredienti che l'hanno resa famosa in tutto il mondo: pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico e olio d'oliva. A seguire il momento topico: il passaggio dal bancone al forno, rigorosamente quello tradizionale napoletano a legna. Ed infine tutti a tavola con lo spirito che contraddistingue da sempre la città di Napoli per condividere e degustare il risultato finale! Un viaggio nella cultura millenaria della pizza, grazie all'esperienza pensata appositamente dal Gruppo Alpitour, che darà la possibilità ad ogni appassionato di diventare un vero pizzaiolo napoletano per un

giorno. Durante il week end sarà, inoltre, possibile visitare la città che non ha bisogno di presentazioni. Quota a partire da 284€ per 2 notti, sistemazione in hotel 3* con colazione inclusa per due persone. Info e prenotazioni su www.alpitour.it.

Detto da...

“ Per fare la pizza il forno deve avere sempre una temperatura alta come per la panificazione. Non è sempre vero! Dipende dal risultato che si vuole ottenere perché non esiste solo un tipo di pizza: oltre a quella napoletana ne esistono anche tante varianti buone. ”

Il Giardino dei Sapori (MI)

Astrid



LE RICETTE Di Benedetta Parodi

Pizza al tegamino

Ingredienti per 4 persone

100 g di farina
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 g di lievito granulare di birra
65 ml d'acqua
Per il condimento
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
250 g di Bufalina Galbani Santa Lucia
200 g di passata di pomodoro

Preparazione:

L'impasto per la pizza al tegamino ha bisogno di una lunga lievitazione, ma il risultato vi sorprenderà. Seguite questi semplici passaggi per realizzare la pizza al tegamino:

Per prima cosa, mettete in una ciotola il lievito, la farina, lo zucchero e il sale e mescolate il tutto con un cucchiaino di legno aggiungendo poco alla volta l'acqua tiepida.

Continuate a mescolare con un cucchiaino di legno per circa 10 minuti, fino a quando l'impasto non risulta liscio e vellutato. Dopodiché, lasciate riposare l'impasto in una boule coperta per 6 ore.

Successivamente prendete l'impasto e stendetelo in un tegamino rotondo in alluminio (o di ferro) di circa 20 cm, abbondantemente unto d'olio e fategli riposare, coperto, per altre 12 ore.

Una volta che l'impasto è lievitato, farcitelo con il pomodoro e infornate. L'impasto dovrà fare una prima cottura a 200°-220° per circa 15-20 minuti. Aggiungete poi la Bufalina Galbani Santa Lucia tagliata a dadini e continuate la cottura in forno statico per 9 minuti a 220°C/250°C.



Pizza frita (Montanarine)

Ingredienti per 4 persone

250 g di farina
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
1/2 bustina di lievito granulare di birra
150 ml d'acqua
150 g di Dadini di Mozzarella Galbani Santa Lucia
200 g di passata di pomodoro
aglio 1 spicchio
grana q.b.
basilico q.b.
1 litro di olio di semi per la frittura

Preparazione

La pizza frita napoletana è un cibo da strada che viene consumato tutto l'anno. Vi offriamo la possibilità di realizzare la vostra pizza frita direttamente nella vostra cucina, consigliandovi la realizzazione di questa specialità gastronomica.

Per preparare la pizza frita cominciate dall'impasto: in una ciotola, mettete la farina, il sale, lo zucchero e il lievito. Mescolate gli ingredienti con un cucchiaino per poi unire l'acqua tiepida poco per volta continuando a mescolare per circa 10 minuti fino a quando l'impasto non risulta liscio e vellutato. Dividete l'impasto ottenuto in 5 piccoli panetti rotondi, disponeteli, ben distanziati tra di loro, sulla teglia foderata di carta forno e fategli lievitare per 40 minuti coperti con un panno.

Nel mentre cuocete brevemente la passata di pomodoro con olio, uno spicchio d'aglio, un po' di sale e qualche foglia di basilico.

Una volta che le palline di impasto saranno lievitate, schiacciatele delicatamente.

Fatto questo, in una pentola dai bordi alti scaldate l'olio della padella e, una volta arrivato a temperatura, frigate le montanarine due alla volta, finché non diventano gonfie e dorate.

Scolatele sulla carta assorbente e farcitele ancora calde con pomodoro, Dadini di Mozzarella Galbani Santa Lucia, grana e basilico.