

Pizza Pregiata

Inviato da Luca Sposetti

sabato 12 maggio 2012

Ultimo aggiornamento domenica 13 maggio 2012

Mozzarella FiordilatteFonduta di formaggiPancetta magra

Crema di zuccaTartufo nero i Norcia

Grana Padano D.O.P.Erba Cipollina Stracciatella

Preparazione: Preparate la crema di zucca: tagliare la zucca e delle patate a dadini, soffriggere il tutto in poco olio Extravergine di Oliva (le patate serviranno come addensante alla crema). Una volta soffritta sfumare con del vino bianco e ricoprire con dell' acqua. Continuare la cottura nel forno a LEGNA per circa 30 minuti. Una volta cotta e frullata, fare evaporare l'acqua in eccesso mettendola in una padella e passandola infine nello chinoise per eliminare eventuali grumi.Preparare la fonduta sciogliere a bagnomaria taleggio panna e grana e una noce di burro. Stendere il panetto, farcirlo prima nella parte esterna con la fonduta di formaggi, poi chiudere i brodi e cominciare la farcitura nella parte centrale con la crema di zucca, la mozzarella fiordilatte e la pancetta. In uscita ultimare con tocchetti di Stracciatella, scaglie di tartufo nero di Norcia, Grana Padano D.O.P. ed Erba Cipollina a fili.