

Pizze per San Valentino: le proposte dei pizzaioli professionisti

Inviato da Redazione

lunedì 11 febbraio 2013

Ultimo aggiornamento martedì 12 febbraio 2013

Ecco le proposte 2013 per un San Valentino in pizzeria. Per San Valentino i pizzaioli professionisti d' Abruzzo presentano a tutti le loro specialità. La prima pizza è realizzata da Luca Sposetti, giovane talento abruzzese, pizzaiolo della pizzeria Acquamarina di San Nicolò(TE), che propone la "duchessa dell' amore", una pizza dal sapore delicato con un particolare che difficilmente si vede accostato alla pizza, la patata duchessa.....

la duchessa dell' amore: -mozzarella fiordilatte -asparagi -salmone affumicato -patata duchessa -pomodori secchi -prezzemolo Steso il panetto da 230g, farcire con mozzarella fiordilatte, asparagi e patata duchessa al salmone. La patata duchessa è stata preparata nel seguente modo: lessare le patate e dopo averle schiacciate preparare una purea con parmigiano, un tuorlo d'uovo, salmone frullato, pangrattato e mozzarella, il tutto insaporito con un po' di pepe. Trasferire il composto in una sac-à-poche, con bocchetta a stella, da cui si spremono dei ciuffetti direttamente sulla pizza prima della cottura. Ultimata la cottura nel forno a legna, aggiungere un trito di prezzemolo, i pomodori secchi e il salmone a forma di cuoricino. Massimiliano di Gianvito, chef e pizzaiolo professionista del ristorante "il molino" di Teramo, propone invece per gli innamorati la pizza dessert "love passion", un dolce a tutti gli effetti....

Impasto classico bagnato con sciroppo ai frutti di bosco, cornicione ripieno con crema al mascarpone e frutti di bosco sciroppati con zucchero e succo di arancia rossa. Dopo la cottura la pizza viene farcita con crema al mascarpone, granella di bacio perugina e frutti di bosco, mentre l'estremità viene guarnita con pavesini bagnati con sciroppo dei frutti. Infine si procede con la decorazione: foglie di ananas, cestino con buccia di clementine ripieno al cuore di frutti di bosco e zucchero a velo. La crema al mascarpone è stata preparata con mezzo kg di mascarpone, 6 uova e 6 cucchiaini di zucchero. Procedimento: separare i tuorli dagli albumi montare a neve gli albumi, montare i tuorli con lo zucchero aggiungere il mascarpone e la metà degli albumi montati a neve amalgamare il tutto e porre in frigo aspettando la cottura del nostro cuore. A cottura terminata fare raffreddare la base e iniziare la farcitura come da foto.

Anche il titolare della mitica pizzeria "Vincent Pizza" di Villa Zaccaro, il pizzaiolo Vincent di Marcello per San Valentino, prepara una pizza a forma di cuore, presentando per la prima volta nel suo locale la PIZZA CUOROSA. La pizza viene infornata con la sola mozzarella fiordilatte. A cottura ultimata si farcisce con cavolo rosso marinato agli agrumi e frutta secca su letto di tacchino sfumato con arancia, decorata con mousse di formaggio fresco. Dopo aver aperto il cavolo a spicchi, viene asportato il torsolo e vengono tagliate sottilmente le foglie. Queste vengono messe a marinare un'intera notte in aceto, succo d'arancia, succo di limone, frutta secca, pepe e sale. La crema di formaggio invece viene fatta montando robiola e panna.

Infine Andrea Giorgio Antoccia, pizzaiolo professionista della pizzeria "il Vecchio Mulino", promuove qualcosa di diverso, consigliando a tutti le sue "ROSE DELLA PASSIONE". Per Andrea questa volta la pizza cambia totalmente forma, diventando il fiore dell' amore.... Per questa particolare pizza, bisogna però preparare due impasti diversi, uno allo zafferano, per LEI, uno al montepulciano, per LUI.

Impasto allo zafferano 1kg di farina (260,300) 6g di zafferano 530g acqua 20g sale 5g lievito birra Impasto al Montepulciano 1kg di farina (w260,300) 200g vino rosso Montepulciano 400g acqua 20g sale 5g olio extravergine 5g lievito birra Quando l'impasto sarà ben lievitato, si stendono i due panetti e si farciscono nel seguente modo: impasto al Montepulciano: speck, rucola, fontina, pomodorini; impasto allo Zafferano: gamberetti, philadelphia, pomodorini. Richiudendo i dischi di massa su se stessi come un rollino e tagliandoli in 3 pezzi si otterranno delle belle rose ripiene. Dopo una cottura a 220° per circa 8 minuti, si completerà la guarnizione con rucola e radicchio, come in foto.