



LA CUCINA CREATIVA DI ANGINA

CHE BUONA DOMENICA!
"La mia capola di ziti con carciofi, pancetta e mozzarella si mangia prima con gli occhi!"

IL PIACERE DI INVITARE

ECCO IL MENU...
"EXTRAVERGINE!"
Dagli gnocchi al chesapeake, una cura raffinatissima tutta a base di olive

LA GRANDE PASTICCERIA

VIP AI FORNELLI
Giancarlo Magalli
"Se avessi tempo, caccinoni per gli amici tutta la sera!"

MILLEFOGLIE, TANTE VOGLIE!
Sal De Riso le farfalle con crema pasticcera e amarene... cosa volere di più?

→ Pane e pizza

Dal forno alla tavola

I nostri Bonci, Mainardi e Barzetti, e altri specialisti ci svelano le ricette e i segreti per ottenere pizze e panini alla zucca insuperabili!

'Nduja, zucca e conciato romano

di **Ciro Salvo** Docente presso l'Associazione Veraice Pizza Napoletana. Potete gustare le sue pizze a Napoli, presso 50 Kala

Ingredienti per 11 persone
Per l'impasto: Un L di acqua • 1,7 Kg di farina 0 • 50 g di sale • 2 g di lievito di birra
Per il condimento: 40 g di 'nduja di Spilinga • 80 g di zucca • 80 g di mozzarella di bufala • Conciato romano (o pecorino) • Olio extravergine di oliva q.b.

Cosa ci serve
 Spianatoia, teglia da pizza, ciotole, pellicola

In una ciotola, sciogliamo il sale nell'acqua e aggiungiamo 2/3 della farina, a pioggia. Mescoliamo e uniamo il lievito di birra, precedentemente sciolto in una tazzina di acqua. Lavoriamo l'impasto e aggiungiamo la farina restante, un po' per volta, poi trasferiamolo sul piano e continuiamo a lavorare. Quando la pagnotta è liscia e omogenea, trasferiamola in una ciotola oliata, copriamo con la pellicola e lasciamo riposare, a temperatura ambiente, per 2-3 ore. Ricaviamo, poi, tanti

panetti da 250 g, riponiamoli in un contenitore e lasciamoli riposare 9-10 ore a temperatura ambiente.

2 Tagliamo la zucca a fettine e arrostitiamole da ambo i lati per 4-5 minuti, su una griglia calda, dopo-

diché tagliamole a pezzetti. Stendiamo un panetto d'impasto e spalmiamoci sopra la 'nduja. Aggiungiamo, quindi, i cubetti di zucca grigliati e la mozzarella di bufala, tagliata a tocchetti e fatta sgocciolare bene.

3 Inforniamo alla massima temperatura per circa 7 minuti, controllando la doratura senza aprire il forno. Sforniamo la pizza, spolveriamo abbondantemente di conciato romano (o di pecorino), irroriamo di olio a crudo e serviamo.



→ Pane e pizza

Per la **Biga** (preparabile in una settimana, mescolando soprattutto la farina Tonda e il lievito). Gli ingredienti dovranno essere dilazionati negli 8 giorni, riprendendo le porzioni per 19-18 ore a temperatura ambiente.

Per l'impasto: in una ciotola, mescoliamo la farina e il lievito sciolto in acqua. Mescoliamo il tutto con il Sale. Sempre mescolando, versiamo piano dall'acqua e il sale, poi versiamo il filo di olio.

Per la **colata** (preparabile in una settimana, mescolando soprattutto la farina Tonda e il lievito). Gli ingredienti dovranno essere dilazionati negli 8 giorni, riprendendo le porzioni per 19-18 ore a temperatura ambiente.

Per la **colata** (preparabile in una settimana, mescolando soprattutto la farina Tonda e il lievito). Gli ingredienti dovranno essere dilazionati negli 8 giorni, riprendendo le porzioni per 19-18 ore a temperatura ambiente.

'Nduja, zucca e conciato romano

Ingredienti per 11 persone
Per l'impasto: Un L di acqua • 1,7 Kg di farina 0 • 50 g di sale • 2 g di lievito di birra
Per il condimento: 40 g di 'nduja di Spilinga • 80 g di zucca • 80 g di mozzarella di bufala • Conciato romano (o pecorino) • Olio extravergine di oliva q.b.

Cosa ci serve
 Spianatoia, teglia da pizza, ciotole, pellicola

In una ciotola, sciogliamo il sale nell'acqua e aggiungiamo 2/3 della farina, a pioggia. Mescoliamo e uniamo il lievito di birra, precedentemente sciolto in una tazzina di acqua. Lavoriamo l'impasto e aggiungiamo la farina restante, un po' per volta, poi trasferiamolo sul piano e continuiamo a lavorare. Quando la pagnotta è liscia e omogenea, trasferiamola in una ciotola oliata, copriamo con la pellicola e lasciamo riposare, a temperatura ambiente, per 2-3 ore. Ricaviamo, poi, tanti

45 minuti
 più 12 ore di riposo

