

## PIZZA PRIMAVERA

**INGREDIENTI** (per 4 persone) pizza ortolana

gourmet

(per l'impasto)

5 g di sale

260 ml di acqua fredda

350 g di farina medio/forte

7 g di lievito di birra fresco

(per il topping)

1 mozzarella fiordilatte

150 g di fave fresche

500 g di asparagi

(per la maionese al Wasabi)

1 cucchiaino di senape dolce

1 uovo BIO

150 ml di olio di semi di girasole

2 cucchiaini di wasabi in pasta

2 cucchiai di aceto di riso

1 cucchiaio di acqua

1 cucchiaino di sale fine

le bucce delle fave

(per il pecorino verde)

50 g di rucola

150 g di pecorino romano

(per la finitura)

1 foglio di carta di riso

olio di semi d'arachide



*Il suggerimento è quello di procedere il giorno precedente con le preparazioni dei topping e dedicarsi in giorno successivo all'impasto e alle finiture finali.*

## PREPARAZIONE

### **Come utilizzare le fave senza sprechi:**

Pulite le fave, aprendo il baccello con entrambe le mani e usando i pollici; spingete fuori i legumi. Sbianchite le fave tuffandole per 3 minuti in acqua bollente salata, quindi scolatele con un ragno o una schiumarola, versatele in una ciotola piena di ghiaccio e fatele raffreddare.

Scolatele nuovamente e privatele una ad una della pellicina, che terrete da parte per realizzare la maionese al wasabi.

Tenete da parte le fave che ripasserete in ultimo in padella con un filo d'olio EVO.

Realizzare la maionese al wasabi, riponendo in un bicchiere alto le pellicine delle fave, l'aceto, l'acqua, il sale e la pasta di wasabi. Frullate con un frullatore ad immersione, sino a ottenere una poltiglia, che setaccerete con un colino a maglie strette due volte.



# mangiaredadio

Preparate la maionese riponendo in un contenitore alto e stretto la senape, l'uovo intero, l'olio e azionate il frullatore a immersione alla massima velocità. Una volta ottenuta la consistenza desiderata, aggiungete il composto di fave e wasabi precedentemente ottenuto e amalgamate il tutto.

Riponete in un biberon da cucina e conservate in frigo.

## **Come utilizzare gli asparagi senza sprechi:**

Pulite accuratamente gli asparagi e tagliate la parte finale dura e biancastra. Se necessario, aiutatevi con un pelapatate per eliminare eventuali parti coriacee dal gambo.

Potete cuocerli a vapore o nell'asparagera, inserendoli in posizione verticale e ricoprendo d'acqua solo la parte bassa del gambo: salate leggermente, coprite con un coperchio e cuocete per 10 minuti.

Una volta cotti, trasferiteli in acqua e ghiaccio per mantenere il colore verde brillante. Scolate, tagliate le punte e tenetele da parte, per ripassarle in ultimo in padella con un filo d'olio EVO. Frullate i gambi con un filo d'olio EVO, ottenendo una crema.

## **Come creare il vostro pecorino verde con la rucola:**

Lavate e asciugate la rucola, riponetela in un cutter con il pecorino. Frullate e ottenete il vostro pecorino verde.

## **Dedicatevi all'impasto della pizza:**

Preparate l'impasto della pizza, sciogliendo in acqua il sale, aggiungendo la farina e il lievito di birra.

Impastate, coprite con un panno da cucina e lasciate riposare 2 ore.

Rovesciate sul banco da lavoro, allargatelo per il lungo e per il largo, date il primo giro di pieghe e formate una palla. Coprite e lasciate lievitare tutta la notte.

La mattina, lavorate nuovamente l'impasto, riponetelo in una ciotola con farina di semola, coprite e lasciate riposare per almeno altre 8 ore.

Terminato il tempo di posa, rovesciate sul piano da lavoro l'impasto con altra semola. Lavoratelo allargandolo con i polpastrelli e, dopo aver ottenuto la lunghezza desiderata, stendetelo in teglia.

Cospargete la pizza con la crema d'asparagi e passate la teglia sulla fiamma, sino a ottenere delle bolle. Infornate nell'ultimo ripiano del forno (ventilato) a 250° per 10 minuti.

Tagliate la mozzarella, sfornate la pizza e distribuitevi sopra il latticino, rifornando per ulteriori 5 minuti (questa volta, posizionando la teglia a metà forno).

## **Preparate le chips di riso:**

Nel frattempo, scaldare dell'olio d'arachidi in una padella di ferro e portate a una temperatura di 175°. Spezzate con le mani il foglio di carta di riso, tuffatelo nell'olio bollente aiutandovi con una pinzetta che gli darà una forma concava, e lasciatelo friggere.

## **Sfornate e guarnite la vostra pizza Primavera:**

Spolverate con pecorino verde, distribuite le fave ripassate in padella e le chips di riso, su cui posizionerete un ciuffo di maionese al wasabi. Completate con le punte di asparago.