

MASTER PIZZA

Dimentica la solita Margherita. Il celebre disco di pasta si è rifatto il look. Merito di chef stellati che hanno deciso di metterci le mani

di LOREDANA SAPORITO scrivile a dmacasa@mondadori.it



Con baccalà e pesto Di Chicco Cerea

PER 4 PIZZE: 1 kg di pasta per pizza, 500 g di mozzarella di bufala affumicata, pomodorini del Piennolo, burro, 200 g di baccalà dissalato, 6 patate, 100 g di pesto genovese, 200 g di parmigiano reggiano, brodo vegetale, 1 scalogno, olio extravergine di oliva, sale.

Prepara la crema: sbuccia le patate, tagliale a cubetti e rosolale 2 minuti con lo scalogno tagliato a julienne. Bagnale con brodo vegetale, sala e cuocile 20 minuti. Frullale e mantecale con burro e parmigiano. Cospargi il baccalà di aromi, unghio di olio e cuocilo a vapore, a 70°, per 30 minuti. Dividi la pasta in 4 panetti e stendila in 4 dischi. Distribuisci sulla pizza la crema, la mozzarella a pezzetti, un po' di baccalà e i pomodorini a metà. Cuoci in forno, 15-20 minuti a 200°, completa con qualche goccia di pesto e servi.

Con carpaccio di porcini e Asiago Di Simone Padoan

PER 1 PIZZA: 270 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata, 60 g di fior di latte, 70 g di funghi porcini freschi, 1 mazzetto di erbe spontanee (spinacino, finocchio selvatico, bietola rossa, acetosella, bietola verde, erba cipollina), 50 g di formaggio Asiago stravecchio, olio extravergine di oliva, sale di Maldon, pepe. Mescola le erbetto spontanee. Pulisci i funghi, tagliali a fette sottili (poco prima di disporli sulla pizza), condisci con un filo d'olio extravergine, sale e un po' di pepe. Taglia l'Asiago a scaglie. Disponi sulla pasta stesa il fior di latte a cubetti e inforna la pizza per 15-20 minuti a 200°. Una volta cotta, tagliala in 8 parti: su ogni fetta disponi una manciata di insalata, qualche lamella di funghi porcini e 2-3 scaglie di formaggio. Termina con un filo d'olio e una macinata di pepe.

Con melanzane e cioccolato di Davide Oldani

PER 4 PIZZE: 1 kg di pasta per pizza, 10 pomodori pelati San Marzano, 2 mozzarelle fior di latte, 200 g di ricotta di bufala, 2 melanzane, uvetta, cioccolato fondente 70%, 1 pizzico di peperoncino in polvere, olio extravergine d'oliva, sale. Ricopri le melanzane con dei fogli di alluminio e cuocile in forno a 180° per 40 minuti. Pelale, strizzele e frullale. Fai rinvenire l'uvetta in acqua calda con il peperoncino. Dividi la pasta in 4 panetti e stendila in 4 dischi. Taglia i pomodori e la mozzarella a cubetti e disponili sopra le pizze. Cuocile per 15-20 minuti a 200°. Sfornale e aggiungi qualche fiocco di ricotta, la purea di melanzana, l'uvetta e una grattata di cioccolato fondente.

DOVE PROVARE

- **I TIGLI** In provincia di Verona (a San Bonifacio), Simone Padoan prepara pizze con foie gras e carpaccio di dentice. Il suo segreto? Il lievito madre (pizzeriatigli.it).
- **LA CASCINA DEI SAPORI** Vicino a Brescia (Rezzato) Antonio Padellaro fa pizze con acciughe di Cetara o stracchino di Pertica Alta (lacascinadeisapori.it).
- **DRY** A Milano Simone Lombardi abbina le pizze (classiche e dello chef) ai cocktail (drymilano.it).
- **LA FUCINA** A Roma Edoardo Papa taglia le pizze, realizzate con farine bio macinate a pietra, a fette e le serve a tutti in un percorso degustazione (pizzerialafucina.it).
- **PIZZERIA SALVO** Molta acqua e poco lievito: è il segreto dei fratelli Salvo (a San Giorgio a Cremano, Na). Le pizze sono firmate da Antonino Cannavacciuolo, Davide Oldani, Mauro Uliassi, Chicco Cerea (salvopizzaioi.it).