



L'UOMO VOGUE | People & Stars | Le pizze degustazione firmate dallo chef Simone Padoan

Le pizze degustazione firmate dallo chef Simone Padoan

La proposta: il piatto più pop abbinato al vino più pregiato

Share!



2



8+



3

Tag INGREDIENTI ORGANICI - PIZZA - VINO



Si parla di pizza l'immaginario collettivo rimanda al classico abbinamento pomodoro/ mozzarella, e così in una mia proposta di pizza **non può mancare la semplicità della "Margherita" in versione "da maestro"**, in cui la salsa di pomodoro datterino fatto andare lentamente in padella con olio e uno spicchio d'aglio e una nota verde di freschezza data dal basilico aggiunto a fine cottura si sposano alla perfezione con il sapore di nocciola della mozzarella di bufala campana dop.

Read Next



NEWS

Charity Gift, il panettone Trussardi per la Fondazione

Il modo migliore per esaltare la mozzarella? Scaldarla leggermente a parte, sgocciolarla e adagiarla sulla base della pizza a fine cottura. Dall'orto d'inverno è la ricetta che rappresenta in pieno quello che per me è l'equilibrio perfetto. Di sapori e di consistenze. **Portare su una pizza l'orto, con le sue stagioni e i suoi sapori, vuol dire prestare una certa attenzione anche all'aspetto nutrizionale.** Ogni singolo ingrediente va trattato e cucinato con tecniche differenti: un aspetto che rende questa ricetta ancor più particolare e che pone l'accento sul rispetto per la materia prima.

In inverno zucca al forno, bastoncini di sedano, rapa e carote nere grigliate, cipolla in carpione, puntarelle, taleggio e fiordilatte. Ne *L'orto dolce*, invece, l'impasto assume la forma di un pan brioche povero, a lievitazione naturale con una certa acidità. Lo spicchio di focaccia viene privato della parte esterna, tostato in forno per dare visivamente l'impressione di un pavè di frolla. Il topping è un composto di frutta e verdura candita, cremoso alla carota e cioccolato bianco, cioccolato di Modica e sorbetto gelato alla mandorla di Noto, per un dolce non dolce.

Photo courtesy Aromi Creativi

A cura di Sandra Longinotti

*Ha iniziato a rivoluzionare il concetto di pizza nel 1999, scegliendo la lievitazione naturale e approfondendo le tecniche di cottura. Le sue pizze degustazione nascono dal connubio fra cucina e crosta di pane, cioè fra ingredienti di altissima qualità che invece di trovarsi in un piatto sono in felice abbinamento su un disco di pasta lievitata. (pizzeriaaitigli.it)

L'Uomo Vogue, dicembre 2013 (n. 446)

di **Simone Padoan**

Pubblicato: **27 dicembre 2013 - 07.00**

[ShareThis](#) 12 [f Share](#) 2 [Tweet](#) 1 [Google +](#) 0

Commenta

Veronesi

Un regalo per aiutare la ricerca medica

Share!



NEWS

After dinner tea o bollicine?

Alternare allo champagne i te gourmand è il modo più smart per affrontare le feste senza rischiare overdosi alcoliche. Fotogallery.

Share!



NEWS

Green Inc.

Green Inc., raw and organic food

Share!