

Quando la pizza diventa una cometa

Pubblicato: Lunedì 14 Ottobre 2019



E' stato un super corso di gruppo quello che ha presentato ai corsi Tigros i segreti dell'impasto di pizza homemade e come utilizzarlo.

A presentare i segreti infatti sono stati **Matteo Beretta** della panetteria il Pasticcione di san Vittore Olona, che ha raccontato come preparare un perfetto impasto, e **Mirka Kovacova**, chef de La Piedigrotta di Varese che ha raccontato i segreti dell'uso di prodotti semplici e naturali per fare della pizza un pasto completo.



Ad accorrere all'appuntamento di **lunedì 14 ottobre 2019** dalle 17.00 alle 19.00 al **Buongusto di Buguggiate**, sono stati in moltissimi, con carta e penna in mano e smartphone a portata di clic.

LE RICETTE

Innanzitutto, quello che è stato spiegato ai corsisti è semplicemente come si fa l'impasto della pizza: acqua, farina e sale e del lievito naturale sono i semplici ingredienti base per ciò che farà da elemento cardine delle ricette. I segreti però sono, innanzitutto, quello di impastare a lungo, con la planetaria o a mano (in questo caso, ogni tanto, è meglio fermarsi e poi riprendere, per ottenere un risultato migliore) e di farla lievitare circa otto ore a temperatura ambiente, oppure 24 in frigo (o meglio: due ore a temperatura ambiente e poi lasciare maturare in frigo per le ore restanti). Poi si realizzano i panetti – per una napoletana il panetto è da 250 gr – e li si lascia riposare ancora un'oretta. A raccontarne i segreti **Matteo Beretta** de [Il pasticcione di San Vittore Olona](#), che ha collaborato con Piedigrotta in questa puntata speciale.

A questo punto, il panetto di pasta è pronto. Ecco le tre ricette che valorizzano questo straordinario preparato.

La prima ricetta presentata da chef Mirka è la “**Parmigiana Rotante**”: per quello serve un panetto di pasta, salsa di pomodoro, melanzane lunghe di media dimensione, foglie di basilico fresco, stracciatella di mozzarella olio Evo, sale.

Per prepararlo si stende il disco di pasta dal diametro classico di 28/30 cm «State attenti a non strapazzarla, romperla o strappare il vostro panetto: sennò non vi verrà mai tonda la pizza». Si spalmano con un movimento rotatorio 3/4 cucchiaini di salsa di pomodoro «Senza sporcare i bordi» e si condisce con un filo di olio EVO e un pizzico di sale. Poi si prende una melanzana classica e si mette nel forno per farla appassire (circa 20 minuti a 250°). Una volta raffreddata viene sbucciata e tagliata in 4 parti della stessa altezza, e poi lievemente condita con olio e sale.

La melanzana viene appoggiata su un ottavo di pizza al pomodoro assieme alle eliche di grissini e a una foglia di basilico fresco. A parte, in un bicchierino, si mette una bella dose di stracciatella di mozzarella e si copre con lo spicchio di pizza con la melanzana. «Questa è, a tutti gli effetti, una pizza Margherita scomposta arricchita dalla melanzana: un modo per presentare un piatto completo».



Gli ingredienti per la seconda ricetta “**Allarme Rosso**” sono: un panetto di pasta, fagioli rossi cotti, Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato, olio EVO, sale e bicarbonato

I fagioli rossi vengono immersi in abbondante acqua tiepida la sera per la mattina. Una volta reidratati vengono messi in acqua bollente (con un pizzico di sale e di bicarbonato) e cotti per circa una o due ore in modo che restino comunque croccanti «Questo è il segreto della nonna. Il segreto dei giovani è mezz’ora di pentola a pressione. Sennò, 10 secondi per comprare una buona scatola di fagioli»

La crema di fagioli si ottiene semplicemente emulsionando i fagioli con olio EVO con un frullatore o un minipimer. Per rendere il composto più compatto e vellutato, si aggiunge il formaggio grattugiato. Poi, da un disco di pizza classico, tagliando con la rotella, si ricavano 4 quadrati di circa 10/12 cm di lato.

Ogni quadrato viene farcito al centro con la crema di fagioli. Si ripiega la pasta su se stessa ottenendo un triangolo e si sigillano i 2 lati aperti. Poi si rigirano all’interno due angoli inferiori per ottenere un saccottino forma di raviolone. Si cuoce a forno ben caldo e alla massima temperatura per circa 15 minuti.

Ogni raviolone va accompagnato a parte da altra crema di fagioli, oppure con la mitica “maionese di pomodoro” della Piedigrotta.



L’ultimo piatto è un dolce, che hanno voluto chiamare “**Cometa Ripiena**”. Per questo, oltre al panetto di pasta, serve solo del buon cioccolato.

Per preparare i cuori si stende il disco di pasta dal diametro classico di 28/30 cm, poi si realizzano i cuori con uno stampino dei biscotti usato per tagliare la pasta di pizza.

Si cuociono i cuori a forno ben caldo e alla massima temperatura in modo che si gonfino naturalmente «Controllateli, perchè ci vogliono pochi minuti: quando si gonfiano bene si tirano fuori».

La crema si ottiene semplicemente sciogliendo il cioccolato (che può essere fondente a varie gradazioni piuttosto che al latte) a bagnomaria, magari aggiungendo qualche goccio di latte per renderlo meno denso.

L’operazione più “critica” resta il riempimento dei cuori (una volta raffreddati) che avviene da un avviene il riempimento della crema: «Usate uno squeezer, che è sicuramente lo strumento migliore».



Tutte le ricette proposte sono contenute nel libro “Pizze Spaziali” scritto dal patron de La Piedigrotta **Antonello Cioffi**.

I particolari e le dosi esatte delle ricette saranno reperibili tra poche ore nel sito di Tigros, www.tigros.it : Per non perderli, l’ideale è iscriversi alla newsletter, che avvisa dell’avvenuta pubblicazione.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

