

# AMICA

N. 3 MARZO 2021  
Euro 3,50  
www.amica.it

*Stella McCartney*  
I miei primi 20 anni  
da stilista eco-ribelle

**TENDENZE**  
*Active o dressed-up?*

**BEAUTY**  
Ragazze in fiore  
Capelli couture  
Frutta per la pelle

**PASSIONI**  
*Il segreto dei numeri*

*Nuove emozioni*  
Dating a distanza

Vika Evseeva

MODA  
*Natural*  
**CHIC**



# Angeli & DEMONI

Inferno e paradiso, insieme. La 'nduja tenta il palato e la pizza diventa celestiale

Testo Sara Porro • Foto Enzo Truocolo • Food stylist Gino Fantini • Set designer Cristina Dal Ben

FOOD & WINE



**SE PENSO AL TEMPO** sprecato in gioventù cercando a tutti i costi di essere popolare, quando sarebbe bastato saper fare la pizza... Provate anche voi, comunicate agli amici che domenica impasterete e guardate come cancelleranno tutti gli impegni per sedersi alla vostra tavola. Quasi una magia, come del resto è la lievitazione. “Grazie ma sono già capace, ho imparato nel lockdown dello scorso marzo”, dite? Okay, piccolo test: se volete servire il piatto in questione a pranzo, quanto tempo prima vi mettete al lavoro? Se avete risposto un’ora e mezza, tornate al via e datemi retta: nell’impasto il fattore tempo è fondamentale, con una rapida lievitazione fuori dal frigorifero si ottiene solo una pallida imitazione di una pizza come si deve.

Per due ragioni (spiego, non voglio parlare per dogmi, anche se questo cibo è la mia religione): per fare in fretta serve troppo lievito, che rende il composto poco digeribile; se si procede con la giusta calma, poi, il gusto diventa più interessante. Nel mondo della pizza di qualità, le lunghe lievitazioni sono una gara, e con le sue 96 ore (sic!) Cristian Marasco, pizzaiolo de La Grotta Azzurra di Merate (Lecco) - ma la famiglia è campana, per chi crede nel genius loci - ha una sorta di record. Quella che compare nella pagina accanto è una versione semplificata (non ho detto semplice!) del suo impasto, e vale decisamente la pena. Se non trovate la 'nduja, cercatela meglio (ero tentata di scrivere “sostituite con salame piccante”, ma non mi convince per niente).

## PREPARAZIONE

In una ciotola, mescolare energicamente l'acqua a temperatura ambiente e il lievito di birra, poi la farina setacciata, evitando di lasciare grumi. Trasferire in un contenitore capiente, coprire con la pellicola e riporre in frigorifero per 18-24 ore. Diamo inizio alla seconda fase. Aggiungere all'impasto il lievito di birra, quindi l'acqua e girare per ottenere una crema. Incorporarvi la farina, poi il sale, infine l'olio e continuare a lavorare fino a quando tutto non diventerà liscio e omogeneo. Proteggere con la pellicola e lasciar riposare per 40 minuti, dividere in panetti di 260 grammi e posizionarli al centro di una teglia leggermente unta. Attendere che raddoppino di volume (ci vorrà più o meno un'ora). Stendere il composto con i polpastrelli formando un disco di circa 25 cm e mettere nel forno statico a 240 gradi per 5 minuti, coprendo con la stagnola. Rimuoverla e farcire le pizze con la mozzarella (scolata sotto a un peso per farle perdere acqua), quindi continuare la cottura in modalità ventilata per altri 6 minuti. L'ultimo tocco. Distribuire con sac à poche la ricotta (setacciata e condita con sale e pepe bianco) e completare con il basilico e la 'nduja di Spilinga.

## INGREDIENTI

### per 4 persone

#### PER L'IMPASTO:

##### PRIMA FASE

600 gr di farina per le lunghe lievitazioni  
600 ml di acqua  
5 gr di lievito secco di birra

##### SECONDA FASE

400 gr di farina per le lunghe lievitazioni  
50 ml di acqua  
1 gr di lievito secco di birra  
27 gr di sale fino  
20 ml di olio extravergine d'oliva

#### PER LA FARCITURA DI

##### CIASCUNA PIZZA:

130 gr di mozzarella sfilacciata  
60 gr di 'nduja di Spilinga  
2 o 3 foglie di basilico  
90 gr di ricotta

In queste pagine.  
Piattini in porcellana da dolce, collezione Brushstroke.  
Posate Padova design Elsa Peretti. Bicchiere Diamond Point in cristallo. Tutto Tiffany & Co.



## IL CONTRALTARE GENTILE

Spero di non doverti convincere che abbinare il vino alla pizza sia quanto mai opportuno, giusto? Sono perfetti insieme. La difficoltà è rappresentata dalla 'nduja, potente e piccante, a cui rispondiamo con la gentilezza del Cerasuolo di Vittoria (unica Docg di Sicilia) di Planeta, con i suoi profumi di fragola, melograno e ciliegia, "cerasa" appunto in siciliano (info: planeta.it).