



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002880 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 23 Mag 2019 alle ore 10:24**

**da VINCENZO FARINA**

**Livello di difficoltà: Difficile**

**Piatto tipico della regione: Lazio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico**

## Carbonara destrutturata

Spuma di pecorino delicata, tuorlo marinato grattugiato, guanciale di maialino nero di Nebrodi disidratato e pepe in grani tostato. Questa pizza nasce dall'idea di voler rendere un classico come la carbonara una pizza destrutturata che mantenga al singolo morso tutto il gusto e la ricchezza di un piatto tradizionale della cucina italiana .

Tempo di preparazione: 40 ore

### Ingredienti per 1 persone

Pre impasto

prima fase:

farina "0" 320-340 P/L 0.50-0.60 = 670 g

lievito disidratato 2 g

acqua 300 ml

Rinfresco

farina "00" W300-320 P/L 0.50-0.60 = 670 g

acqua 700 ml

sale di roccia 33 g

farina di soia 33 g

Farcitura

n. 2 uova di allevamento Biologico

Sale di roccia 200 g

Zucchero 200 g

Guanciale di suino nero di Nebrodi 200 g

Pecorino Romano D.O.P 100 g

Pepe in grani q.b.

n. 1 foglio di colla di pesce

Panna fresca 100 ml

Latte fresco 250 ml

Burro 15 g

Farina 15 g

Capsula di azoto 1

### Preparazione

Impasto: iniziamo da un pre impasto idratato al 45%, utilizzando una parte di farina con acqua e lievito, impastiamo per quattro minuti ottenendo un impasto grezzo. Lasciamo riposare in una ciotola coperta da pellicola forata per 24 ore ad una temperatura controllata di 18/20° in cui avviene la fermentazione lattica che renderà la nostra preparazione finale più digeribile .

Passate le 24 ore procedere al rinfresco utilizzando un acqua a 4°, sale il tutto in impastatrice per 12 minuti, in modo tale che l'impasto finito sia ad una temperatura di 22°; suddividere l'impasto in panetti da 270 g, mettere a riposo per 30 minuti e successivamente stendere un panetto in una teglia con circonferenza di 28 cm precedentemente oliata. Lasciare in lievitazione per le successive 7 ore alla temperatura di 22/24°. Porre in cottura in forno preriscaldato a 285°

con piano refrattario per 3 minuti abbondanti; se non si ha a disposizione un forno professionale si può utilizzare il classico forno di casa alla massima temperatura.

Seconda fase di cottura: dopo aver fatto riposare la pizza dalla prima cottura passare alla seconda cottura in un forno ventilato preriscaldato a 200° per 4 minuti abbondanti.

Farcitura: marinare il tuorlo d'uovo con una miscela di sale e zucchero in parti uguali per 24 ore, in modo tale da ottenere una consistenza da poter grattugiare.

Guanciale disidratato: affettate il guanciale ad uno spessore di 3 millimetri e mettetelo in una teglia in forno ad una temperatura di 75° per 2 ore, asciugate le fette di guanciale e tenetele pronte all'uso.

Spuma di pecorino: preparate una besciamella morbida con farina e burro a cui aggiungerete panna fresca latte, pecorino e un foglio di colla di pesce precedentemente ammollato in acqua; dopo aver ottenuto una preparazione senza grumi passate il tutto attraverso un colino fine e riponete in un sifone da mezzo litro. Aggiungete una capsula di N2O al sifone agitate energicamente e lasciate riposare per un'ora a temperatura ambiente.

Pepe in grani: tostate i grani di pepe e metteteli in un macina pepe pronti all'uso (tostati i grani accentueranno l'aroma del pepe).

### **Vino consigliato**

Verdicchio dei Castelli di Jesi Metodo Classico Brut Nature Millesimato "Apollonia" - Federico Mencaroni

#### **Descrizione**

Il vino base viene ottenuto da una pressatura soffice e veloce del grappolo con una resa in mosto fiore del 40%. La fermentazione avviene a temperatura controllata e l'anno successivo viene fatto il tiraggio. Rimane 50 mesi sui lieviti per poi essere degorgiato. Viene messo in distribuzione 4 mesi dopo.

Le operazioni di remuage, ossia la rotazione periodica, l'oscillazione e l'inclinazione progressiva delle bottiglie capovolte, su appositi cavalletti (pupîtres), per favorire la sedimentazione dei depositi sul tappo, è fatta rigorosamente a mano, così come la sboccatura (dégorgement). Non vengono utilizzati giro pallets e/o altre macchine automatiche che svolgono tali operazioni in maniera meccanica, se non un piccolo congelatore di colli per la sboccatura à la glacé (anch'essa manuale). Apollonia è uno dei Metodo Classico che meglio riescono a esprimere il carattere varietale del vitigno. Giallo paglierino tendente al dorato luminoso, più carico con l'invecchiamento. Al naso apre con note erbacee per poi volgere su frutti e fiori gialli, ginestra e mandorla amara. In bocca è ricco, sapido e di impetuosa freschezza. Finissimo il perlage che mostra una notevole persistenza. Lungo il finale di bocca. L'assenza di dosaggio mette in luce la componente gradevolmente amarognola del vitigno. Un vino deciso e di grande personalità, che durerà nel tempo.