



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003422 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 22 Set 2020 alle ore 10:16**

**da CHRISTIAN RICCIO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Lazio**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

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

## Mortazza al mojito

Da sempre ho amato la mortadella fin da quando ero bambino, con i primi panini e tranci di pizza ripieni di questo insaccato, poi crescendo e diventando adulto, ho iniziato ad assaggiare dei cocktail, e quello che più mi è piaciuto è stato il mojito, forse perchè fresco e molto dissetante, o forse perchè più semplicemente sono amante degli agrumi aspri, della menta e del rum!

Da qui è sorta l'esigenza personale di creare una pizza che abbinasse al meglio questi due prodotti, usando la mortadella che a Roma chiamiamo "mortazza", la mentuccia romana al posto della hierba buena e della stracciatella per unire il tutto, e così è nata la mia pizza mortazza al mojito.

Tempo di preparazione: 6 minuti

### Ingredienti per 1 persona

650 g Farina 00 w260  
250 g Farina tipo 1 macinata a pietra  
1,5 g Lievito di birra  
30 g Sale iodato  
30 g Olio extravergine di Oliva Sabina Dop  
650 g Acqua

### Topping mortazza al mojito:

100 g Mortadella lgp  
200 g Stracciatella di burrata  
1 Lime  
10 Mentuccia romana(foglie)  
q.b. Miele di acacia  
q.b. Granella di pistacchio di Bronte  
q.b. Rum bianco (spruzzata con aerosol) (Diplomatico)

### Strumenti di cottura

Forno pizza

### Preparazione

Una volta preparato l'impasto, fatto maturare ed ottenute le palline da 280 g, quando saranno pronte andremo a spianare con le mani il disco e lo condiremo con un filo d'olio della Sabina Dop e inforniamo. Quando sarà cotta la poggiamo su di una gratella, attendiamo circa 2 minuti che scenda di temperatura e strutturiamo il topping nel seguente modo: le fette di mortadella tagliate molto fini e plissettate le andremo ad adagiare sulla nostra base con un leggero strato di stracciatella di burrata, successivamente sempre usando la stracciatella la schizzeremo nel proprio senso della parola con le mani sopra tutta la superficie andando a sporcare sia la mortadella sia la base pizza.

Facciamo cadere a pioggia la granella di pistacchio, adagiamo delle fettine di lime tagliate molto sottili in modo elicoidale per ogni fetta, così come anche le foglie di mentuccia, a questo punto facciamo colare un filo di miele di acacia partendo dal centro all'esterno a spirale.

Con l'ausilio di uno spray ricaricabile e riempito di rum andremo a spruzzare con il beccuccio in aerosol su tutta la

superficie senza esagerare.  
Buon appetito!