

Birra
MORENA
Passione Italiana

IL RITORNO

Questa pizza riporta alla semplicità visiva del piatto, che cela in realtà ricercatezza di gusti ed ingredienti. La Birra Morena ORO, una birra di puro malto finemente luppolata, rende ideale l'abbinamento per accompagnare questa originale pizza con scamorza affumicata, crema di melanzana e lonzino marinato. La perfetta combinazione ed il gusto originale ci faranno vivere il piacere di ritornare ad una tradizione, sapientemente rinnovata!



Pizza

**PIZZA CON CREMA DI MELANZANE, SCAMORZA AFFUMICATA,
POMODORINI CONFIT E LONZINO MARINATO**



Abbinata con Birra Morena **ORO**





RICETTA

Per 4 persone

- g 100 Lonzino Marinato
- 28 Pomodorini ciliegino
 - Olio evo
 - Sale
 - Zucchero
 - Peperoncino
- 20 Fette scamorza affumicata
 - 1 Melanzana
 - Sale affumicato
 - Origano

PROCEDIMENTO

Lavare ed incidere le melanzane in 4 per la lunghezza, cospargere di olio e sale e cuocere in forno a 160°C per 45 minuti; togliere e far scolare su una graticola, privare dei semi e della pelle frullare il tutto in blender con olio origano e sale, cospargere sulla pizza base (pomodoro e mozzarella) e coprire con le fette di scamorza in modo da sigillarla in cottura.

Per i pomodorini, lavare ed incidere ad X ogni pomodorino, sbollentarli in acqua e pelarli, condirli con abbondante sale e zucchero ed una punta di peperoncino, far candire in forno a 120°C per 1 ora e 30 minuti.

A fine cottura della pizza cospargere pomodorini canditi e fette di lonzino marinato.



“Non è vero che non bisogna mai guardarsi indietro. Dobbiamo avere voglia di ritornare sempre con la mente ai momenti su cui è impressa un’emozione. A volte, il ritorno è il percorso giusto per guardare al futuro.”



Nazionale Italiana Cuochi

**Chef Andrea
Tiziani**