



★ PIZZE ★
stellate
con
**HEINZ
BECK**

PIZZA

con purea di zucca, crema di taleggio,
castagne e guanciaie croccante

Benvenuti nella rubrica dedicata alle creazioni uniche dello chef **Heinz Beck**, ricette sorprendenti per deliziose pizze gourmet.

Esploreremo l'arte culinaria di uno dei maestri della cucina, scoprendo le sue straordinarie interpretazioni

della pizza italiana. Siete pronti a immergervi in un mondo di sapori innovativi e raffinati?

Questa nuova rubrica curata dallo Chef 3 Stelle Michelin ci accompagnerà per i prossimi mesi con **ricette uniche** che uniscono il mondo della pizza alla cucina di alto

livello, in un percorso dolce e salato che ci farà scoprire sapori nuovi e riscoprire sapori autentici.

Ricette che lo chef ha regalato al mondo della pizza, esperienze uniche alla vista e al palato da proporre nel proprio menu.

RICETTA

Ingredienti

1 zucca mantovana	sale
sale	pepe
50 ml olio extra vergine di oliva	timo
pepe	rosmarino
timo, qualche rametto	salvia
rosmarino, qualche rametto	200 g taleggio
salvia, qualche foglia	latte
1 zucca butternut	100 g castagne
olio extra vergine di oliva	80 g guanciale



Preparazione

ZUCCA MANTOVANA

Tagliare la zucca cubetti 3x3cm e condirla con olio, sale, pepe, timo e salvia.

Disporre i cubetti di zucca conditi su una placca da forno e ricoprirla con l'alluminio. Cuocere in forno a 170°C.

ZUCCA BUTTERNUT

Tagliare la zucca in fettine sottili e condirla con olio, sale, pepe, timo e salvia. Disporre i cubetti di zucca conditi su una placca da forno e ricoprirla con l'alluminio.

Cuocere in forno a 170°C e, una volta terminata la cottura, frullare fino ad ottenere una purea. Tenere da parte.

CREMA DI TALEGGIO

Unire il taleggio con il latte precedentemente riscaldato e frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa.

CASTAGNE LIOFILIZZATE

Liofilizzare le castagne con l'aiuto di un liofilizzatore e tenerle da parte fino al momento dell'utilizzo.

GUANCIALE CROCCANTE

Tagliare a julienne il guanciale e saltarlo in padella con un filo di olio extra vergine di oliva.

IMPIATTAMENTO

Cospargere la pizza precedentemente cotta con la purea di zucca. Adagiarvi i cubetti di zucca mantovana e qualche spuntone di crema di taleggio. Completare la pizza con il guanciale croccante e la polvere di castagna.

