

La “Pizza al Contrario” di Rosanna Marziale

Chi ha seguito Masterchef avrà certamente notato, durante la semifinale di quest’anno, una ricetta piuttosto insolita e geniale: La Pizza al contrario, presentata dall’ospite della puntata, la chef **Rosanna Marziale** del ristorante “**Le Colonne**” di Caserta. Protagonista incontrastata di questo piatto è la **mozzarella di Bufala campana**, rielaborata in modo da diventare lei stessa la base della pizza.



In questo piatto infatti la mozzarella è formata in modo da “sembrare” pasta, sia nel cornicione che nella parte centrale. Viene poi condita con salsa di pomodoro e una cucchiata di pesto leggero. La nota croccante è data dai crostini di pane, presenti sia all’interno del cornicione che adagiati sul pomodoro.

Per realizzare questo piatto sono necessari due strumenti: uno è presente in tutte le cucine, cioè il **forno a microonde**, fondamentale per sciogliere la mozzarella facendola filare quel tanto che basta per poterla manipolare, l’altro, comunque reperibile facilmente, il **cannello per caramellare**, quello che si usa anche per preparare la Crème Brulée. (se ne trovano mille su internet, io uso questo: **LINK**)

Ingredienti per una pizza diametro 20 cm (2 persone):

- 2 mozzarelle di bufala per un peso totale di circa 500 gr
- 100 gr passata di pomodoro
- 4 fette di pane toscano raffermo
- 1 mazzetto grosso di basilico fresco

- 30 gr parmigiano reggiano
- sale
- olio extravergine d'oliva

Preparare **il pesto**: in un piccolo mixer frullare il basilico con il parmigiano tagliato a tocchetti e un pizzico di sale, aggiungendo olio extravergine fino ad ottenere una consistenza abbastanza densa (circa 50 ml). Tenere a parte.



Preparare **la salsa di pomodoro**: in una ciotolina emulsionare la passata di pomodoro con poco sale e olio extravergine d'oliva. Tenere a parte.

Preparare **i crostini**: tagliare 2 fette di pane a cubetti uniformi di circa 1 cm di lato, irrorarli con un abbondante filo d'olio e fare dorare in padella a fiamma alta, saltando spesso finchè non risultano ben croccanti. Serviranno circa 3-4 minuti. Tagliare le altre 2 fette di pane a pezzi più grandi (oppure romperle con le mani per ottenere crostini irregolari), irrorarli con l'olio e dorare in padella per 3-4 minuti. Tenere tutto a parte in un piatto.



Tagliare tutta la mozzarella a fette molto sottili con un coltello ben affilato, e farla scolare per qualche minuto in un colino.

Porre 4 fette di mozzarella in un piatto, e scaldare nel forno

a microonde a media potenza (circa 600W) per 20 secondi alla volta, finchè non iniziano a sciogliersi tornando filanti (in totale circa 1 minuto e mezzo dovrebbe essere sufficiente). Deve risultare all'incirca come in foto.



Prelevarle in fretta dal microonde e scolarle dal latte, poi appiattirle e tirarle con le mani fino a formare una striscia larga circa 6-7 cm e lunga circa 20.

Al centro porre una fila di crostini di pane (quelli a cubetti piccoli), richiudere la mozzarella sul pane formando un salsicciotto, con il quale andrà formata la prima metà del cornicione.



Ripetere l'operazione con altre 4 fette di mozzarella per formare la seconda parte del cornicione, da unire alla prima creando il bordo completo della pizza, nel piatto di portata. Sul fondo della pizza depositare le fette di mozzarella rimaste fino a coprirlo interamente, facendo attenzione che non scolino troppo latte. Nel caso, tamponare con carta da cucina.



Accendere il cannello e passarlo lentamente su tutto il bordo della pizza fino a bruciacchiarlo, creando l'illusione della pizza cotta in forno, scurendo alcune zone più di altre. Avvicinare la fiamma alla mozzarella fino alla parte blu, quella con il calore più intenso.



Condire la pizza con la salsa di pomodoro, poi depositare una cucchiata abbondante di pesto in posizione leggermente scostata dal centro.



Terminare con i crostoni di pane, condire con un filo d'olio e servire.