

NUESTRA PIZZA VISTA DE OTRA FORMA

Vino: Vipra Rosé del Gruppo Italiano di vini

- **Ingredientes para 9 raciones :**

- 400 g de Pan para Brucheta de Negrini
- 200 g de rodajas de olivas rondell negrini
- C/S de orégano fresco
- 2 g de Fungi Porcini Negrini
- 600 g de Pomodoro Pelati Negrini
- 100 g de Aceite de oliva extra virgen Frescota Negrini
- C/S de Sal
- C/S de pimienta
- C/S de Agua mineral
- 5 gambas peladas
- 100 g de Lardo (Panceta) Negrini
- 200 g de ricotta Negrini
- 200 g de parmesano rallado Negrini
- 3 hojas de gelatina de 2g cada una
- 600 ml de nata
- C/S de Micro mezclum

- **Elaboración :**

- **Base de pizza de olivas y orégano :**

- En una basina ponemos el pan, olivas, orégano fresco, sal, pimienta y un poco de agua, lo amasamos hasta que quede una masa homogénea y seca, dejar secar en el horno a 180^oc hasta que este seco.
- Una vez frío triturarlo con un termomix hasta que quede pulverizado y reservar.

- **Sofrito de tomate y gambas :**

- En una cazuela poner un poco de aceite y elabora un sofrito con el tomate, el lardo, fungi porcini, sal, pimienta y en el ultimo momento las gambas picadas, reservar.

- **Espuma de queso :**

- Remojar la gelatina en agua fría la gelatina.
- Calentar la nata, una vez caliente agregar el ricotta y el parmesano, lo Ponemos en un termomix a 70°C 15 minutos y le añadimos la gelatina una vez pasamos los 15 minutos, lo colamos y lo ponemos en un sifón con dos cargas de gas y reservamos en un baño maria.

- **Móntame :**

- En una copa o bol ponemos un poco de sofrito caliente, luego la espuma de queso y acabamos con el pan de olivas en polvo y las micro mezcum

