



Una prelibatezza di settembre, mica pizza e fichi

Pizza e fichi è una tipica ricetta romana ideale per il mese di settembre.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Va provata in questa versione arricchita con prosciutto e gorgonzola. Perfetta come aperitivo sfizioso o anche come piatto unico per un'ultima cena in terrazzo, oppure per un goloso spuntino. Furono i romani a inventare questo street food ante litteram, povero, gustoso, facile e maneggevole. Un piatto unico azzeccatissimo, ma strettamente legato alla stagionalità dei fichi che devono essere freschissimi. A questi ultimi abbiniamo anche il gorgonzola dolce, un formaggio cremoso che si combina benissimo con la frutta e il prosciutto crudo, per creare un'armonia di consistenze e contrasti di sapori unici e invitanti. Non ci resta che provare questa golosa ricetta di fine estate, mica pizza e fichi!

Questo slideshow richiede JavaScript.

Difficoltà:Facile **Tempo di preparazione:** 40'+20h lievitazione **Tempo di cottura:**20'

Ingredienti per 4 persone

- Farina tipo 1 500 g
- Acqua 350 g
- Olio extra vergine di oliva 20 g
- Sale marino 10 g
- Lievito di birra 3 g

Per il condimento

- Rosmarino 2 rametti
- Gorgonzola dolce 100 g
- Prosciutto crudo 200 g
- Fichi freschi 4
- Olio extra vergine di oliva 10 g

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Setacciate la farina e versatela in una ciotola capiente. Versate metà dell'acqua tiepida all'interno iniziando a mescolare con l'ausilio di una forchetta. Sciogliete il lievito nella restante parte dell'acqua ed iniziate ad incorporare il tutto. Aggiungete anche l'olio extravergine d'oliva ed il sale e continuate ad impastare fino ad ottenere un composto liscio e lasciatelo riposare per almeno 15'. Infarinate un piano da lavoro, versate l'impasto all'interno stendendolo leggermente e facendo due pieghe sollevando i due lati dell'impasto. Cospargete la ciotola con un filo di olio extravergine d'oliva e riadagiate l'impasto all'interno. Lasciatelo lievitare per circa 20 ore in frigorifero coperto da pellicola. Trascorso il tempo di lievitazione portate l'impasto a temperatura ambiente, oliate una teglia e adagiatevi il tutto stendendo l'impasto con le mani unte. Trascorso il tempo della lievitazione, rimuovete la pasta dal frigo e stendetela su una teglia rotonda dal diametro di 28 cm. Preriscaldate il forno alla massima temperatura 250-270°C e, quando è caldo, infornate la base della pizza irrorando la superficie con un giro di olio evo insaporendola con degli aghetti di rosmarino. Sfornate la pizza dopo 20' e farcite immediatamente con fettine di fichi, roselline di crudo e dadini di gorgonzola. Tagliate a fette e servite la pizza bianca ancora calda.

Consigli



Per la pizza e fichi con prosciutto e gorgonzola, l'attentissima [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Oltrepò Pavese Riesling Renano DOC "Monsaltus Vendemmia Tardiva"- Marchesi di Montalto. Un vino ottenuto da riesling renano lasciato sovra maturare in pianta. Viene affinato per 2 anni in acciaio e 12 mesi in bottiglia. Un vino dal colore giallo dorato intenso con leggeri riflessi verdolini, al naso è intenso e complesso, su sfondo di confettura gialla, miele di acacia, agrumi e tiglio. In bocca è fresco ma allo stesso tempo caldo e morbido a causa del naturale residuo zuccherino. Molto persistente. Temperatura di servizio consigliata 6-8 ° C.