



PARMIGIANA IN CROSTA DI PIZZA

Questa ricetta è nata da una sfida: mettere due regine della cucina Italiana sopra un unico trono.

La Pizza, la cui storia è legata a una regina, Margherita di Savoia ed alla sua visita a Napoli, e la Parmigiana di Melanzane, piatto simbolo della cucina estiva e inarrivabile delizia della cucina italiana.

Il punto cruciale di tutta la preparazione è nell'attendere che il guscio ripieno, una volta cotto, sia raffreddato completamente, prima di toglierlo dallo stampo. Se aprirete lo stampo ancora caldo, il guscio di pizza non reggerà al peso della parmigiana e collasserà.

Quindi, una volta freddo, toglietelo dallo stampo e procedete ad una seconda cottura, di pochi minuti in modalità ventilata, che asciugherà i lati della vostra crosta e la renderà croccante e dorata.

Poi potrete servire subito, o anche tiepida.

Per quanto riguarda l'impasto della pizza, provatelo anche da solo perché è speciale e soprattutto semplicissimo, senza dover impastare a lungo, dando come risultato una pizza leggera, alveolata e croccante.

Scoprite la ricetta di Patrizia Malomo - [ANDANTE CON GUSTO, qui](#)