



PATRICK CATAPANO

7 DICAS DE BASES PARA PIZZA

conteúdo exclusivo PROFISSÃO
PIZZAIOLO

TRADIÇÃO VERSUS INOVAÇÃO



A GENTE TÁ TÃO ACOSTUMADO COM MOLHO E QUEIJO NA PIZZA QUE TEM QUEM DIGA QUE PIZZA SEM ESSES DOIS INGREDIENTES NÃO É PIZZA.

EU MESMO FIZ UMA POSTAGEM DE PIZZA SEM QUEIJO E O QUE DEU DE GENTE RECLAMANDO QUE NÃO TINHA QUEIJO FOI DE FICAR CONFUSO. KKKKKK.

MAS EU SEMPRE DIGO QUE O DISCO DA PIZZA ABERTA NA BANCADA É UMA TELA EM BRANCO E O ARTISTA PIZZAIOLO PODE E DEVE USAR SUA CRIATIVIDADE, RESPEITANDO O BOM SENSO E O EQUILÍBRIO DE UM ALIMENTO TÃO SAGRADO PRA TANTA GENTE NÉ.

EU ACREDITO QUE A TRADIÇÃO NOS ENRAIZA E A INOVAÇÃO NOS FAZ CRESCER, PORTANTO INOVAR É PRECISO, MAS NUNCA ESQUECENDO DAS RAÍZES, ESSE É O EQUILÍBRIO.

**TODAS AS SUGESTÕES
ABAIXO FORAM
PENSADAS PARA SEREM
UTILIZADAS COMO
SUBSTITUIÇÃO AO MOLHO
DE TOMATES**



1. PESTO DE MANJERICÃO

USE SUA CRIATIVIDADE



O pesto de manjericão espalhado na base da pizza no lugar do molho fica muito bem sozinho como pizza aperitivo ou acompanhado de tomatinhos e parmesão fica delicioso também.

Mas pode ser usado em pizzas mais elaboradas como uma de alcachofras com nozes, ou frango desfiado com coalhada seca e tomates cereja.

Outra ideia que meu pai faz muito é colocar uma colher de molho e uma de Pesto, misturar os dois juntos e depois cobrir a pizza com o que quiser, fica super saboroso e realça qualquer ingrediente.



2. CREME DE BETERRABA

É SÓ SE DIVERTIR E TESTAR



O creme de beterraba além de dar uma cor maravilhosa deixa a pizza mais nutritiva e é uma ótima base mais adocicada para realçar o sabor das redondas.

Eu já fiz algumas vezes usando linguiça e queijo canastra, fiz também com linguiça e pickles de rabanete.

Dá pra fazer com creme de beterraba, presunto royale, cebola e provolone defumado ou com ricota fresca, gorgonzola, raspas de limão e azeite.



3.MANTEIGA DE GARRAFA

TUDO QUE VAI MANTEIGA É BOM



Sempre na base da pizza substituindo o molho, a manteiga de garrafa fica muito bem com: cogumelos, carnes, verduras e queijos mais fortes.

Tem uma que eu amo que leva uma colher de manteiga de garrafa espalhada na base da pizza, cogumelos frescos mistos (pode ser shitake, shimeji e champignon), e queijo serrano, ou parmesão ralado por cima, finalizada com pimenta do reino fresca na saída do forno.

Da pra fazer também de espinafre e emmenthal ou de escarola, mozzarella e aliche, sempre usando na base a manteiga de garrafa, ela tem um sabor característico que doa aos outros ingredientes um sabor incrível.



4. CREME DE ESPINAFRE

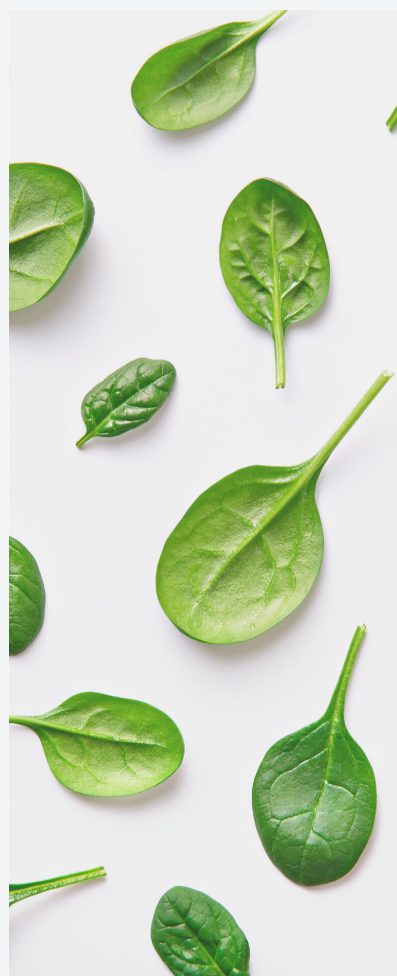
EXPERIMENTE E DELICIE-SE



O creme de espinafre é bem adocicado também, ele pode ser feito com espinafre cozido batido com 1 dente de alho, azeite, noz mozcada e sal à gosto.

Este creme pode ser usado com: frango, carne ou só com queijos cremosos.

Tipo uma com: creme de espinafre na base, queijo brie, pequenos croutons temperados e lascas de parmesão fresco, ou creme de espinafre, frango crocante em cubos, cream cheese e queijo coalho, ou ainda creme de espinafre com ricota cremosa e pedaços de bacon crocante.



5. PESTO DE AZEITONAS AZAPAS

ARRISQUE-SE E CRIE



As azeitonas azapas são azeitonas grandes e com uma polpa abundante de um sabor incrível e que dá um pesto super cremoso. Para fazer o pesto de azeitonas, basta tirar o caroço e bater no liquidificador com azeite e salsinha, não coloque sal, pois a azeitona já é bastante saborosa.

Como a azeitona tem um sabor muito forte, é importante dar contraste com sabores suaves e doces, neste caso fica muito bom com tomates, cenouras, cebola, abobrinha, berinjela, etc.

Algumas ideias: uma colher de pesto de azeitonas espalhada na base no lugar do molho, mozzarella de búfala, tomates cereja, finalizada com lascas de parmesão e rúcula ou pesto de azeitonas na base com cream cheese, peito de peru finalizada com cebola temperada no azeite e salsinha fresca, ou também pesto de azeitonas, abobrinha grelhada e queijo de cabra cremoso.



6. BANHA DE PORCO CAIPIRA

APROVEITE TODOS AS FORMAS DE ALIMENTOS EM SUA NATUREZA, EVITE O DESPERDÍCIO



Pra quem mora no interior perto de sítios sempre tem acesso a uma banha de porco raiz, fresca.

A banha de porco na base de uma pizza de calabresa realça muito o sabor da linguiça, claro, não vai exagerar pra não deixar a pizza cheia de gordura, mas uma colher de sopa rasa bem espalhada na base da pizza no lugar do molho, vai conferir um sabor a mais nas pizzas feitas com carne além de deixar a pizza bem crocante, tenho certeza que os clientes não vão sentir a falta do molho.

Tente na de calabresa, na de carne seca, até na de frango com requeijão fica bom.



7. CREME DE ABÓBORA

**APRENDA TESTANDO, EXPERIMENTE
E AMPLIE SEU CONHECIMENTO**



O creme de abóbora é um super coringa pois por ser mais adocicado se adapta bem em várias pizzas, inclusive em pizzas doces se quiser lembrar os doces do sítio. Pra fazer o creme é só cozinhar a abóbora, pode ser a cabotiá ou a abóbora comum. Se for usar em pizza salgada, refoga com alho, cebola, azeite e sal, se for usar em pizza doce é só bater e fazer um creme espesso.

Por exemplo, fica muito bom na pizza de carne seca com cebola e salsinha, dá contraste no sal da carne.

Pra pizzas doces pode ser feito com base creme de abóbora, coco ralado fresco e açúcar caramelizado em cima, se quiser dá pra colocar um queijo meia cura pra finalizar também.

Ainda falando de pizza salgada o creme de abóbora fica delicioso com um bom queijo curado tipo canastra, ou um gorgonzola de qualidade.

Acompanha muito bem carnes mais gordas também tipo cupim ou costela. Mas a minha combinação preferida é creme de abóbora, noz mozcada, gorgonzola e pinoli tostado.

