



**AIRE NIPÓ**  
NO PODIA SER D'ALTRA  
MANERA: EL XEF DE  
LA CUINA DE L'URIBOU  
VA POSAR ALGUN TOC  
JAPONÈS A LA PIZZA.



## PIZZA GARME RUSGALLEDA



### INGREDIENTS PER A 1 PIZZA

**1** massa de pizza

*Per al farcit de cada pizza:*

• tomàquet natural triturat

**3** fulles d'alfàbrega

**1** fulla de shiso

**1** figa coll de dama

**6** olives d'Aragó

½ bola de mozzarella

**3** fulles d'endívia blanca

**3** fulles d'endívia rosa

**10** fulles de ruca

½ ceba morada

**25 g** de llonganissa Casa

Sendra

**25 g** de formatge Garrotxa

### PREPARACIÓ

**1** Escampeu una mica de salsa de tomàquet triturat per la massa de pizza, enganxeu-hi tres fulles d'alfàbrega senceres i una de shiso, tallades a la juliana. Repartiu-hi per sobre una figa coll de dama sense pelar, tallada en sis trossos, sis olives d'Aragó amb pinyol i una mica de mozzarella tallada a làmines, i enforneu-ho 5 min, a 250 °C.

**2** Traieu la pizza del forn, acabeu-la amb tres fulles d'endívia blanca i tres d'endívia rosa, tallades per la meitat, deu fulles de ruca senceres, una mica de ceba morada a la juliana (marinada al buit en vinagreta), talls d'uns 0,5 cm de llonganissa i uns quants trossos, sense pela, de formatge.

## PIZZA ATSUSHI TAKATA



### INGREDIENTS PER A 1 PIZZA

**1** massa de pizza • **1** ou

**50 g** de mozzarella ratllada

*Per als katsu (llibrets):*

**2** filets de llom de porc • farina

**1** ou • panko • oli de gira-sol • sal

*Per al curri japonès:*

**120 g** de carn picada de porc,

vedella o pollastre • **120 g** de cebes

**80 g** de patates • **60 g** de pastanagues

**1** gra d'all • gíngebre • **80 g** de flocs

de curri (o **1** pastilla preparada de

curri japonès) • aigua • tabasco

• salsa Tonkatsu o salsa Perrins

• sal • oli de gira-sol

### PREPARACIÓ

**1** *Per al curri japonès:* talleu les cebes, les patates i les pastanagues a trossets.

**2** Piqueu l'all i el gíngebre.

**3** Escalfeu l'oli de gira-sol en una paella i

salteu-hi totes les verdures, amb l'all i el gíngebre; saleu-ho molt poc. Afegiu-hi aigua fins a cobrir les verdures i coeu-les amb la carn picada, fins que estiguin ben cuites. Afegiu-hi una mica de tabasco i una miqueta de salsa Tonkatsu o Perrins, per donar-hi un toc d'umami.

**4** Afegiu-hi els flocs de curri (o la pastilla de curri japonès) i diluïu-ho. Coeu-ho fins que tingui la textura adequada.

**5** *Per al katsu:* empolsineu de farina els filets salats i passeu-los per l'ou batut.

Empaneu-los amb panko i fregiu-los en una paella, amb l'oli de gira-sol.

### MUNTATGE

**6** A sobre de la massa de pizza, poseu la salsa de curri. Poseu un ou sencer al mig de la pizza i, al costat, dos llibrets tallats a tires. Empolsineu-ho amb mozzarella ratllada i enforneu-ho 5 min, a 250 °C.

