



FOOD

Recette : découvrez la Pinsa Romana, cette incroyable pizza dont on raffole déjà !

Aujourd'hui à 17h14 | par Salomé Peter | Crédits photos : Pizz'Aria

Entre la pizza et la focaccia, votre cœur balance ? Avec la Pinsa Romana, fini les compromis ! On vous dit tout sur cette nouvelle tendance qui va vous régaler en 2022.

2022 serait-elle l'année de [la gourmandise](#) ? Après [la tendance des bubble cakes](#), **une nouvelle création** a attiré notre attention : **la Pinsa Romana**.

Qu'est-ce qu'une Pinsa Romana, la nouvelle gourmandise mi-pizza, mi-focaccia ?

Du latin « pinsere », qui veut dire « étiré », la Pinsa Romana est **une pâte à focaccia de forme ovale**, qu'on garnit comme [une pizza](#). **Cuite au feu de bois**, elle est à la fois *fluffy* et croquante ! Son ancêtre ? Le « pain pinsere » de la Rome Antique, concocté à partir d'un mélange de trois [céréales](#) (orge, mil et épeautre). Les italiens se sont alors inspirés de cette recette pour créer la fameuse Pinsa Romana : un plat gourmand et convivial, préparé **à base de trois farines (blé, soja et riz)**.

Recette : où manger les meilleures Pinsa Romana de France ?

Chez **Pizz'Aria**, le nouveau restaurant qui enflamme la **rue de Montmartre, à Paris**. Le chef italo-britannique **Riccardo Giraudi** a fait de la Pinsa Romana la star de sa carte ! Inutile de lui demander [la recette de sa pâte](#), il ne lâchera pas le morceau... mais il nous a quand même révélé **ses secrets de fabrication** : il laisse **pousser la pâte**, bien hydratée, **pendant 48h, avant de l'étirer et de la presser à la main**. Cette dernière a ensuite droit à une **double cuisson au feu de bois**. La deuxième fois, il lui tartine une généreuse **base de sauce tomate ou de mozzarella**... voire les deux à la fois !



Côté topping, le chef garnit ses Pinsa Romana avec **des produits frais et de saison** : légumes grillés, ricotta à **la truffe, champignons...** **Notre recette préférée ? La Royal T** : base mozzarella, **mortadelle IGP à la pistache**, crème de pistache, **stracciatella crémeuse des Pouilles** et pistaches concassées. Un vrai régal ! Si la dévorer sur place est une délicieuse idée, on a préféré l'emporter dans son carton **façon boîte d'allumettes géante**. Ultra lookée, elle s'inspire des décors graphiques et colorés **du réalisateur Wes Anderson**.



Amis niçois, veillez au grain ! Notre petit doigt nous dit qu'**un restaurant Pizz'Aria ouvrira bientôt** à côté de chez vous...

