

## P.A.L.A. CON MAIS E MOUSSE DI MORTADELLA AL TARTUFO



### Menù-Zutaten

- 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- 30 g Crema con tartufo - E5H07
- 40 g Mais dolce in grani - U40
- Q.B. Carpaccio di tartufo - P69

### Zutaten

- 70 g Mozzarella
- 40 g Mortadella
- 30 g Panna fresca
- 5 g Porro a julienne fritto

Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Per 1 pizza

Mettiamo la mozzarella e il mais dolce sulla pizza PALA, aggiungiamo erba cipollina tagliata finemente e inforniamo in forno caldo a 230°C per 6-7 minuti. Nel frattempo facciamo la mouse mettendo nel mixer, mortadella, panna e crema al tartufo. Estraiamo la pizza e la guarniamo con quenelle di mousse di mortadella al tartufo, carpaccio di tartufo e il porro fritto.