PIZZA MODENA



Menù-Zutaten

30 g Crema con tartufo (Trüffelcreme) - E5H07
30 g Funghi Porcini „Il Boschetto“ a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - G61
60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

270 g Pizzateig
80 g Mozzarella Fiordilatte
20 g Kartoffeln
n.B. Rosmarin
n.B. frittierter Salbei

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Pizzateig mit Champignoncreme bestreichen, mit Mozzarella Fiordilatte, in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln (zuvor 90 Sekunden lang gedämpft) und Steinpilzen belegen und backen. Nach dem Backen Trüffelcreme, gehackten Rosmarin und frittierten Salbei darauf verteilen und mit Nativem Olivenöl extra beträufeln.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)