

TRICOLORE DI HUMMUS AL TARTUFO



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Per 1 persona

Frullare i cannellini con 5 g. di crema con tartufo, sale e pepe. Frullare la zucca con 5 g. di crema di tartufo, sale e pepe. Frullare il broccolo con 5 g. di crema tartufo, aglio, sale e pepe. Spennellare la pizza pala con un pò d'olio e aggiungere un pizzico di sale, poi cuocerla in forno a 230°C per 5-6 minuti in modo che diventi croccante. Estrarre la pizza dal forno e tagliarla a spicchi. Mettere i tre hummus ottenuti in altrettante ciotoline e guarnire con carpaccio di tartufo. Servire in accompagnamento agli spicchi di pizza.

Menù-Zutaten

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
10 g Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X
15 g Crema con tartufo - E5H07
3 fette Carpaccio di tartufo - P69

Zutaten

40 g Fagioli cannellini scolati
40 g Broccolo romanesco bollito
40 g Zucca arrostita
5 g Aglio tritato
q.b. Sale e pepe