

PIZZA PRATAIOLI E TARTUFO



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella e i Funghi prataioli trifolati Gourmet, precedentemente aromatizzati con il prezzemolo tritato, quindi infornare.

Preparare la crema allo zafferano portando a ebollizione la panna e aggiungendo il Preparato in polvere allo zafferano secondo le indicazioni riportate sulla confezione. A fine cottura completare con ciume di ricotta precedentemente lavorata e trasferita in un sac à poche. Ultimare con fette di Carpaccio di tartufo e la crema allo Zafferano versata a filo.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

0.6 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

14 g Carpaccio di tartufo - P69

70 g Funghi prataioli trifolati gourmet - FG3

Ingredients

60 g Ricotta

80 g Mozzarella

10 ml Panna fresca

q.b. Prezzemolo