

P.A.L.A. CON MAÍZ Y MOUSSE DE MORTADELLA CON TRUFA



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Para 1 pizza

Coloca la mozzarella y el maíz dulce sobre la pizza PALA, agrega el cebollino finamente picado y hornea en horno caliente a 230 ° C durante 6-7 minutos. Mientras tanto, hagamos la Mousse poniendo en la batidora la mortadela, la nata y la crema de trufa. Sacamos la pizza y la decoramos con la mousse de mortadela de trufa, carpaccio de trufa y puerro frito.

Ingredientes Menù

30 g Crema con tartufo (Crema con trufa) - E5H07
40 g Mais dulce in grani (Maíz dulce en grano) - U40
Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa) - P69
Erba cipollina liofilizzata (Cebollino liofilizado) - 1250
PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

Ingredientes

70 g queso mozzarella
40 g Mortadela
30 g nata fresca
5 g puerro en juliana frito