

PIZZA MODENA



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Extender sobre la masa la pasta de champiñones, el queso fiordilatte, patata en rodajas finas (previamente cocida al vapor durante 90 segundos), los Porcini y hornear. Una vez cocida, añadir la pasta de trufas, el romero picado, el AOEV y la salvia frita.

Ingredientes Menù

30 g Crema con tartufo (Crema con trufa) - E5H07
30 g Funghi Porcini trifolati a fette - Il boschetto (Boletus laminados y salteados) - G61
60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

80 g Mozzarella Fiordilatte
270 g masa de pizza
20 g patatas
romero
salvia frita