P.A.L.A. CON MAIS E MOUSSE DI MORTADELLA AL TARTUFO



Ingrédients Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

30 g Crema con tartufo - E5H07

40 g Mais dolce in grani - U40

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

Q.B. Carpaccio di tartufo - P69

Ingrédients

70 g Mozzarella

40 g Mortadella

30 g Panna fresca

5 g Porro a julienne fritto

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 1 pizza

Mettiamo la mozzarella e il mais dolce sulla pizza PALA, aggiungiamo erba cipollina tagliata finemente e inforniamo in forno caldo a 230°C per 6-7 minuti. Nel frattempo facciamo la mouse mettendo nel mixer,mortadella,panna e crema al tartufo. Estraiamo la pizza e la guarniamo con quenelle di mousse di mortadella al tartufo, carpaccio di tartufo e il porro fritto.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)