

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



**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 mousse 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.

### 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