PIZZA MODENA



Ingrédients Menù

30 g Crema con tartufo (Crème à la truffe) - E5H07
30 g Funghi Porcini “Il Boschetto” a fette trifolati (Cèpes « Boschetto » en tranches, sautés à l'ail et au persil) - G61
60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crème de champignons de couche au parfum de truffe) - EXH07
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

80 g Mozzarella Fiordilatte
270 g pâte à pizza
20 g pommes de terre
q.s. romarin
q.s. sauge frite

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Étendre sur la pâte la crème de champignons de couche, la mozzarella fiordilatte, la pomme de terre finement émincée (préalablement cuite à la vapeur pendant 90 secondes), les cèpes et cuire au four. Après la cuisson, ajouter la crème à la truffe, le romarin haché, l'huile d’olive extra vierge et la sauge frite.

© 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)