

TRICOLORE DI HUMMUS AL TARTUFO



Ingrédients Menù

- 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- 10 g Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X
- 15 g Crema con tartufo - E5H07
- 3 fette Carpaccio di tartufo - P69

Ingrédients

- 40 g Fagioli cannellini scolati
- 40 g Broccolo romanesco bollito
- 40 g Zucca arrostita
- 5 g Aglio tritato
- q.b. Sale e pepe

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 1 persona

Frullare i cannellini con 5 g. di crema con tartufo, sale e pepe. Frullare la zucca con 5 g. di crema di tartufo, sale e pepe. Frullare il broccolo con 5 g. di crema tartufo, aglio, sale e pepe. Spennellare la pizza pala con un pò d'olio e aggiungere un pizzico di sale, poi cuocerla in forno a 230°C per 5-6 minuti in modo che diventi croccante. Estrarre la pizza dal forno e tagliarla a spicchi. Mettere i tre hummus ottenuti in altrettante ciotoline e guarnire con carpaccio di tartufo. Servire in accompagnamento agli spicchi di pizza.