

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



Ingredienti 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

Ingredienti

70 g Mozzarella
40 g Mortadella
30 g Panna fresca
5 g Porro a julienne fritto

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

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.