

## PIZZA MODENA



### Ingredienti Menù

30 g Crema con tartufo - E5H07  
30 g Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61  
60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

Base pizza  
80 g Mozzarella fiordilatte  
20 g Patate  
Rosmarino  
Salvia fritta

Chef: Maurizio Ferrari

### Procedimento

Spalmare la crema di prataioli sulla base. Aggiungere poi la mozzarella fiordilatte, le patate tagliate a fette sottili (precedentemente scottate per 90 secondi), i Porcini ed infornare. Dopo la cottura aggiungere la crema al tartufo, il rosmarino, l'olio extravergine di oliva e le foglie di salvia fritte.