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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)