

PIZZA MODENA



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.

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