TRICOLORE DI HUMMUS AL TARTUFO



Ingredienti 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

Ingredienti

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

Procedimento

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. Frullareil 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.

© 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)