



## La piada di Giancarlo Perbellini Ristorante Casa Perbellini, Verona

**Ingredienti per due piade:** 80 gr di finferli, 60 gr di pancetta cotta, 60 gr di Grana Padano, aceto balsamico di Modena 25 anni q.b., erba cipollina q.b., olio EVO q.b.  
**Per la crema di mais:** 125 gr di panna, 50 gr di latte, 40 gr di mais tostato, 40 gr di uova, 5 gr di colla di pesce, sale q.b.

**Procedimento:** per la crema di mais unire in una casseruola panna, latte, uova, mais e frullare finchè il composto sarà omogeneo, aggiustare di sale e pepe ed infornare a 80°. Versare un goccio d'olio EVO in una padella antiaderente, una volta tiepido, aggiungere i funghi e cuocerli a fiamma viva, salare, pepare e, a cottura terminata, aggiungere erba cipollina tritata finemente. Tagliare sottili lamelle di Grana. Con l'aiuto di un batticarne creare una polvere di mais dal restante mais tostato. Cuocere la piada e stenderci sopra uno strato di crema di mais, farcire con i funghi finferli, aggiungere le lamelle di Grana Padano, la pancetta cotta e per finire la polvere di mais. Impiattare e guarnire con aceto balsamico di Modena.