

LAGANA RICCIA MIT SEEIGEL UND POCHIERTEM WACHTELEI

Menù-Zutaten

- 1 Polpa di riccio Gold Selection (Seeigelfleisch Gold Selection)
- MY9
80g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

- 300g Lagana Riccia (Pastaformat)
n.B. Knoblauch
n.B. gehackte Petersilie
4 Wachteleier
n.B. getrocknete Zucchiniblüten zum Garnieren



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 4 personen

Den Knoblauch in einer Pfanne leicht in Öl anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dann die gehackte Petersilie und das Seeigelfleisch dazugeben. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser kochen, „al dente“ abgießen und in der Pfanne mit der Seeigel-Sauce schwenken. Mit den getrockneten Zucchiniblüten und dem pochierten Wachtelei garnieren.