

LAGANA RICCIA MIT SEEIGEL UND POCHIERTEM WACHTELEI



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 Zucchini Blüten und dem pochierten Wachtelei garnieren.

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 Zucchini Blüten zum Garnieren