LAGANA RICCIA MIT SEEIGEL UND POCHIERTEM WACHTELEI



Menù-Zutaten

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)