

TYPISCHES GERICHT MIT “SHAKSHUKA” UND EIERN.



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone

In una padella antiaderente, aggiungere la shakshuka e scaldarla. Unire le uova e coprire con il coperchio. Quando le uova saranno cotte al punto giusto, aromatizzare con basilico, prezzemolo, sale e una macinata di pepe.

Menù-Zutaten

1800 g Salsa Shakshuka (Shakshuka-Sauce) - K03

Zutaten

Petersilie

Salz

Schwarzer Pfeffer

Basilikum

n° 18 Eier