

## TYPICAL DISH WITH SHAKSHUKA AND EGGS



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Method

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 Ingredients

1800 g Salsa Shakshuka – Shakshuka sauce - K03

### Ingredients

Parsley

Salt

Black pepper

Basil

n° 18 Eggs