HUEVOS DE CODORNIZ CON TAPENADE Y ‘NDUJA



Ingredientes Menù

180 g Tapenade rustica (Salsa tapenade rústica) - VR7
300 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Salsa de 'Nduja Calabresa) - X60X
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) - 1278
al gusto Petali di rosa (Pétalos de rosa) - 1252
al gusto Staccante spray (Espray antiadherente) - Q10

Ingredientes

al gusto Pan Carasau
30 Huevos de codorniz

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Rociamos un poco de espray antiadherente en una sartén antiadherente. Esperamos a que alcance la temperatura adecuada. Ponemos un molde para emplatar en la sartén, rompemos el huevo de codorniz y lo introducimos en el molde, empezando la cocción. Emplatamos colocando los huevos en el plato. Ponemos la tapenade de Menù en el centro y añadimos unos hilos de guindilla.
Incorporamos la salsa de ‘nduja. Ponemos el pan Carasau previamente tostado en el horno sobre la ‘nduja y añadimos unos pétalos de rosa. Completamos con la pimienta de colores.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)