

HUEVOS DE CODORNIZ CON TAPENADE Y 'NDUJA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Rociamos un poco de spray 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.

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