

LAGANA RIZADA CON ERIZO DE MAR Y HUEVO DE CODORNIZ ESCALFADO



Chef: Tommaso Ruggieri

Preparación

para 4 personas

Sofreír un poco el ajo en una sartén con aceite, retirar la sartén del fuego y dejar que se enfríe; luego, añadir el perejil picado y el erizo de mar. Cocer la pasta con abundante agua con sal hirviendo, escurrirla cuando esté «al dente» y mezclarla con la salsa de erizo de mar en una sartén. Aderezar con las flores de calabacín deshidratadas y el huevo de codorniz escalfado.

Ingredientes Menù

80g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

300g de pasta Lagana rizada

al gusto ajo

al gusto perejil picado

4 huevos de codorniz

al gusto flores de calabacín deshidratadas como guarnición