LAGANA RIZADA CON ERIZO DE MAR Y 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

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.

© 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)