LAGANA RICCIA AVEC CHAIR D'OURSIN ET ŒUF DE CAILLE



Ingrédients Menù

80g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

300g Lagana Riccia

q.s. ail

q.s. persil haché

4 œufs de cailles

q.s. fleurs de courgettes déshydratées pour la garniture

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

pour 4 personnes

Dans une poêle, faire légèrement revenir l'ail dans de l'huile, retirer la poêle du feu et laisser refroidir, puis ajouter le persil haché et la chair d'oursin. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, les égoutter « al dente » et les incorporer à la sauce dans une poêle. Garnir avec les fleurs de courgettes déshydratées et un œuf de caille poché.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)