

## LAGANA RICCIA CON POLPA DI RICCIO E UOVA QUAGLIA

### Ingredienti Menù

1 Polpa di riccio Gold Selection - MY9  
80g Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

300g Lagana riccia  
q.b. Aglio  
q.b. Prezzemolo tritato  
4 Uova di quaglia  
q.b. Fiori di zucca disidratati per guarnire



Chef: Tommaso Ruggieri

### Procedimento

Per 4 persone

In una padella fare soffriggere lentamente l'aglio con l'Olio. Togliere la padella dal fuoco e fare raffreddare, infine aggiungere il prezzemolo tritato e la Polpa di riccio. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente e saltare in padella con il condimento di Polpa di riccio. Guarnire con fiori di zucca disidratati e uova di quaglia in camicia.