LAGANA RICCIA CON POLPA DI RICCIO E UOVA QUAGLIA



Ingredienti Menù

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)