UOVA DI QUAGLIA CON TAPENADE E ‘NDUJA



Ingredienti Menù

180 g Tapenade rustica - VR7
300 g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278
q.b. Petali di rosa - 1252
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

n° 30 Uove di quaglia
q.b. Pane Carasau

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una padella antiaderente spruzziamo un po' di staccante spray. Aspettiamo che vada in temperatura. Inseriamo il coppa pasta, rompiamo l'uovo di quaglia e lo andiamo ad inserire all’interno del coppa pasta, iniziando la cottura. Impiattiamo posizionando le uova cotte sul piatto. Inseriamo la Tapenade Menù al centro e aggiungiamo un po' di fili peperoncino.
Inseriamo la Salsa di ‘Nduja. Aggiungiamo il pane carasau precedentemente tostato in forno sulla ‘Nduja uniamo un po' di petali di rosa. Ultimiamo aggiungendo il pepe colorato.

© 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)