



Ricetta: Tagliolini con gamberi rosa siciliani e fiori freschi misti



Fiore: Begonia

Tipo di piatto: Antipasti

Provincia: Rimini

Nazione: Italia

Chef: Marco Nanni

Ristorante: Ristorante al Pescatore

Ingredienti: una porzione di tagliolini di pasta all'uovo 100 g gamberetti 1 spicchio di aglio 2 cucchiari di olio extra vergine fiori freschi misti

Procedimento: Rosolare l'aglio nell'olio extra vergine aggiungere i gamberetti sfumare con un poco di brandy salare .Cuocere i tagliolini pochissimi minuti ,togliere lo spicchio di aglio dalla padella e saltarli nel sughetto fatto precedentemente . allungare con del fumetto di pesce salare qb. fuori dal fuoco unire i fiori e aggiungere un poco di olio crudo. Servire e usare i fiori anche per guarnire il piatto