

Ricetta: Antipasto giardino di mare



Fiore: Tagete

Tipo di piatto: Antipasti

Provincia: Lucca

Nazione: Italia

Chef: Andrea Querzolo

Ristorante: Nana Banana

Ingredienti: Tagete Fuchsia Rucola Calamari Noci Condimento

Procedimento: Lavare accuratamente la rucola e disporla in cerchio sul piatto. Arrostiti i calamari e metterli al centro della rucola, quindi sbriciolare le noci e metterle sopra. Su tutto il piatto condire con un'emulsione di olio, limone e sale e guarnire con i fiori.