QUADRONI AI CARCIOFI CON RAGÙ DI CONIGLIO, MAGGIORANA E OLIVE TAGGIASCHE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 28 quadroni ai carciofi
- 200g Ragù di Coniglio
- Olive Taggiasche
- q.b. Maggiorana - Liofilizzata
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Cuocere in abbondante acqua salata i quadroni ai carciofi.
- A parte in una padella scaldare il ragù di coniglio aggiungendo le olive taggiasche e la maggiorana.
- Terminata la cottura dei quadroni scolarli e aggiungerli alla salsa, servire al piatto guarnendo a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ragù di Coniglio



Olive Taggiasche



Maggiorana - Liofilizzata



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso