QUADRONS DE PÂTES AUX ARTICHAUTS AVEC RAGOÛT DE LAPIN, MAJORINE ET OLIVES TAGGIASCHE



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONES

- 28 quadrons de pâtes aux artichauts
- 200g Ragoût de Lapin
- Olives "Taggiasche"
- q.s. Marjolaine - Lyophilisée
- q.s. Huile D'Olive Extra Vierge
- q.s. Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil
- q.s. Poivre Noir Grossièrement Moulu

MÉTHODE

- Faire cuire les quadrons aux artichauts dans une grande quantité d'eau salée.
- Chauffer séparément la sauce au lapin dans une casserole et ajoutant les olives taggiasche et la marjolaine.
- Après la cuisson du quadrons, égoutter-les et ajoutez-les à la sauce.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Ragoût de Lapin



Olives "Taggiasche"



Marjolaine - Lyophilisée



Huile D'Olive Extra Vierge



Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil



Poivre Noir Grossièrement Moulu