

MENU QUO VADIS

Tagliatelle alla papalina

Zu den abgetropften Tagliatelle das mit etwas Sahne verquirlte Eigelb, den geriebenen Parmesan und den gehackten Parmaschinken, zuvor leicht in Butter angebraten, hinzufügen. Alles gut vermischen und sofort servieren.

Orientalisches Huhn

Ein Hähnchen in Butter braten; Wenn es fast fertig ist, etwas italienischen Weißwein hinzufügen. Aus einer Prise Currypulver und frischen Ananaswürfeln

Eine leichte Sahneseauce zubereiten über das Hähnchen gießen und sofort servieren.

Zabaione

Zwei Eigelb pro Person, ein Kristallzucker, eine halbe Marsala-Eierschale und die gleiche Menge Weißwein. Zusammen mischen. In ein Wasserbad geben und kräftig schlagen, bis die Mischung dick genug ist, um in einer Tasse oder einem Glas serviert zu werden. Sofort mit Novara- Keksen servieren.

€30,00

