

Ricetta Bottoni Omega 3 – Chef Fabiano Viva

Per La pasta:

1 Kg Farina Manitoba

300 gr Semola

140 gr olio d'oliva

80 Gr H2O

260 gr Tuorlo d'uovo

490 gr uova pastorizzate.

Per il ripieno dei bottoni:

Filetto di sgombro cotti in brodo di pesce

Aromi

Sale e pepe qb

Patata lessa

Per la salsa di accompagnamento:

Zuppa di pesce al pomodoro realizzata con le lische e le pelli dello sgombro

Basilico fresco

Prezzemolo fresco

sale e pepe q.b.

Gomma xantano q.b.