

*Orecchiette, uova di pesce, cime di rapa di ARL*

*capita involontariamente di sparare un bel cefalo o spigola, o altro e di trovarlo pieno di uova.....*

*apriamo il sacco in un pentolino con poco olio, e acqua,poco, e separiamo le uova dalla cuticola che le contiene. Ne dovrebbe restare una crema dal ricco profumo di mare.*

*ottima base per vari piatti e che suggerisco di provare condendo delle orecchiette unite a cime di rapa saltate in padella con aglio e peperoncino....*

*e visto che siamo un villaggio globale beviamoci su un Sauvignon della Nuova Zelanda*