BIGOLI MIT FRIGGIONE UND GRANCREMA MIT PARMESAN



Menù-Zutaten

250 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1
600 g Friggione alla Bolognese (Tomaten-Zwiebelsauce Bolognese) - K91X
90 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

Zutaten

720 g Frische Bigoli al Torchio

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Bigoli in kochendem Salzwasser kochen. In einer Pfanne die Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch einige Minuten lang bei starker Hitze erhitzen. Die mit einem Messer leicht zerstoßene Friggione dazugeben. Die Bigoli abtropfen lassen und in der Sauce schwenken. Servieren und mit Grancrema mit Parmesan g.U. auf einem Teller anrichten.

Verarbeitung ohne Gluten

Ersetzt man die Nudeln durch den Hinweis „Glutenfrei“ auf dem Etikett, wird die Zubereitung glutenfrei.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)