FETTUCCINE DEL NORCINO MIT PILZEN



Menù-Zutaten

200 g. Ragù del Norcino (Fleischsauce nach Art des „Norcino“ Schweinemetzgers) - CT1

300 g. Condimento con funghi porcini (Pastasauce mit Steinpilzen) - CQ1X

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

100g Parmigiano reggiano

n.B. Petersilie

1 Bündel Rosmarin

1 Knolle Knoblauch

n.B. Schwarzer Pfeffer

500g Fettucine mit Ei

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

In eine Pfanne einen Rosmarinzweig und eine Knoblauchzehe mit etwas Olivenöl geben, die Schweinefleischsauce und die Steinpilzsauce hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze würzen (wenn Sie mehr rot oder würzig möchten, fügen Sie ein wenig Tomate hinzu oder Arrabbiata-Sauce). Knoblauch und Rosmarin entfernen. In der Zwischenzeit die Fettuccine al dente kochen und abtropfen lassen. Die Fettuccine in der Sauce anbraten und mit einer großzügigen Handvoll Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen.

© 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)