FETTUCINE MIT FASANSAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

400 g Ragù di Fagiano (Fasanensauce) - SL0K

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

Zutaten

420g Tagliatelle

n.B. Weißwein

n.B. Scalogno

n.B. gehackte Petersilie

n.B. Parmigiano Reggiano

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Währenddessen in einer Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen und die Schalotte anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Die Fasansauce und eine Schöpfkelle Kochwasser hinzufügen. Tagliatelle abtropfen lassen und mit Petersilie und Parmesan in das Ragout geben. Mit einem Tropfen rohem nativem Olivenöl extra servieren.

© 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)