

## FETTUCINE MIT FASANSAUCE



### Menù-Zutaten

400 g Ragù di Fagiano (Fasanensauce) - SLOK  
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

**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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 Fasanensauce 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.