

NUDELSTREIFEN MIT ENTENRAGOUT UND STEINPILZEN



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudelstreifen in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit in einem Topf das native Olivenöl extra zusammen mit der Schalotte, dem Rosmarin und dem Lorbeerblatt erhitzen; die Steinpilze hinzufügen und anbraten. Die Entensauce einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Herd lassen. Die Nudelstreifen abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce vermischen; den Parmesan unterrühren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Menù-Zutaten

- 120 g Solofungo Funghi Porcini Trifolati (Gedünstete Steinpilze) - FOP
- 400 g Anatra brasata al Barolo D.O.C.G. per condimenti (Pastasauce mit in Barolo-Rotwein DOCG geschmorter Ente) - SHOK
- 40 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

- n.B. Rosmarin
- n.B. Petersilie
- 400 g Frische Nudelstreifen
- 1 Lorbeerblatt
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Geriebener Parmesankäse
- 10 g Schalotte