NUDELSTREIFEN MIT ENTENRAGOUT UND STEINPILZEN



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) - SH0K
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

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