

NUDELSTREIFEN MIT ENTENRAGOUT UND STEINPILZEN



Menù-Zutaten

120 g Solo fungo 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

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 untermischen und mit gehackter Petersilie bestreuen.