

PAPPARDELLE MIT CHIANINA-FLEISCHSAUCE



Menù-Zutaten

500 g Ragù di Chianina - Chianina-Fleischsauce - SN1X

Zutaten

600 g Getrocknete Eier Pappardelle*

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pappardelle in gesalzenem, kochendem Wasser garen. In einer Pfanne das Chianina-Ragù erwärmen. Nach Ende der Garzeit die Pappardelle abgießen und in der Pfanne mit dem Chianina-Ragù schwenken. Nach Belieben mit einer Prise geriebenem Parmigiano Reggiano vollenden.

* Durch den Ersatz der Pappardelle durch die in der Etikette mit „Glutenfrei“ gekennzeichnete Variante wird die Zubereitung glutenfrei.

Verarbeitung ohne Gluten

*Wird die Angabe „glutenfrei“ auf dem Etikett anstelle der Pappardelle verwendet, ist die Zubereitung glutenfrei.