PAPPARDELLE MIT HELLEM RAGÙ



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

90 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Rosmarin

n.B. Parmigiano Reggiano

65 g Pappardelle

Zubereitung

Für 1 Person

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser kochen. Die helle Fleischsauce in eine Pfanne geben und mit ein wenig Rosmarin würzen. Die Pappardelle abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce mit etwas Parmesankäse schwenken. Mit einem Zweig Rosmarin garnieren und servieren.

© 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)