# PAPPARDELLE MIT PILZEN



## Menù-Zutaten

450 g. Poker di funghi (Vier Pilzsorten) - G71

n.B. Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

n.B. Salsa alle noci (Walnusssauce) - C47

n.B. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

## Zutaten

n.B. Parmigiano reggiano

n.B. Butter

100g Gorgonzola

500g Pappardelle mit Ei

n.B. Petersilie

n.B. Milch

**Chef:** Tommaso Ruggieri

## Zubereitung

Für 6 Personen

Geben Sie zwei Esslöffel Frischkäse, ein kleines Stück Butter und eine gute Handvoll Parmesan in eine Pfanne. Erhitzen Sie das Pilzpoker und bei Bedarf Casamia-Brühe hinzufügen. In der Zwischenzeit die Pappardelle in reichlich kochendem Salzwasser kochen. Al dente abtropfen lassen und in die Sauce geben. In einer Pfanne die Gorgonzola, zwei Esslöffel Walnusssauce und etwas Milch bei mittlerer Hitze erhitzen, um eine ziemlich flüssige Sauce zu erhalten. Gießen Sie die Pappardelle mit Pilzen in eine Servierplatte und gießen Sie die Gorgonzola-Sauce darauf. Fügen Sie etwas gehackte Petersilie hinzu und servieren Sie es heiß.

**© 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)