

PASTA ÈFUNGOMIX MIT BREITEN TAGLIATELLE



Menù-Zutaten

80 g Èfungomix - GR1

Zutaten

nach Belieben Petersilie

5 g Butter

5 g Reggiano Parmesankäse (Parmigiano Reggiano)

70 g Tagliatelle

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Nudeln in gesalzenem Wasser kochen, danach gemeinsam in einer Pfanne mit der Butter und den Pilzen schwenken. Vor dem servieren mit Reggiano Parmesan und frischer Petersilie bestreuen.