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.

© 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)