TAGLIATELLE MIT FLEISCHSAUCE BOLOGNESE

Menù-Zutaten

120 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
550 g Ragù alla Bolognese (Bolognese Fleischragout) - CF2
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Rosmarin
n.B. Parmesankäse
400 g Eier-Tagliatelle

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Tagliatelle in reichlich gesalzenem Wasser bissfest garen. Anschließend das Röstgemüse mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Die Bolognese-Fleischsauce dazugeben, erhitzen und mit etwas Rosmarin würzen. Die Tagliatelle abgießen und in der vorbereiteten Sauce mit geriebenem Parmesankäse schwenken. Mit Rosmarinnadeln 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)