TAGLIATELLE MIT HELLEM RAGOUT UND PILZEN



Menù-Zutaten

250 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1
250 g. Poker di funghi (Vier Pilzsorten) - G71
30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Frische Petersilie
n.B. Parmesankäse
n.B. Rosmarin
400 g Tagliatelle

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Die Fertigmischung aus Röstgemüse in eine Pfanne geben und einige Minuten braten. Den Èragubianco hinzufügen und auf dem Herd mit etwas Rosmarin würzen. Dann die zuvor abgetropften Pilze hinzufügen und einige Minuten mit Petersilie würzen. Die Nudeln abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce mit etwas Parmesan schwenken. Mit einem Zweig Rosmarin dekorieren 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)