

TAGLIATELLE MIT RAGOUT UND STEINPILZEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen; in der Zwischenzeit die Fertigmischung aus Röstgemüse in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Fleischsauce des Hauses dazugeben und ein paar Minuten braten. Jetzt die Steinpilze und die Tomatensauce hinzufügen. Die Nudeln abgießen und mit der vorbereiteten Sauce vermischen. Mit gehackter Petersilie abrunden. Sofort servieren.

Menù-Zutaten

- 100 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
- 120 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
- 200 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
- 200 g. Ragù della casa (Fleischsauce des Hauses) - C91
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

- n.B. Gehackte Petersilie
- 420 g Tagliatelle