TAGLIATELLE MIT SPARGEL, ROHSCHINKEN UND POMOLEGGERO



Menù-Zutaten

200 g. Pomoleggero - B81X

450 g. Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Parmesankäse, gehobelt

150 g Rohschinken

420 g Tagliatelle

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In einem Topf die gehackte Schalotte mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten. Den Pomoleggero dazugeben und aufkochen lassen, dann die Gransalsa mit Spargelspitzen und den in Streifen geschnittenen Schinken einrühren. Die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit etwas nativem Olivenöl extra und ein paar Spänen Parmesankäse abrunden.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)