TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN UND DORATI-TOMATEN



Menù-Zutaten

24 Dorati - TN1

250 g Solofungo Funghi Porcini Trifolati (Gedünstete Steinpilze) - FOP

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

Zutaten

500 g Tagliatelle

60 g Parmesankäse

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

n.B. Salz

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit das native Olivenöl extra in einem Topf erhitzen und den gehackten Knoblauch darin anbraten. Die Steinpilze und die Dorati-Tomaten hinzufügen. Mit einer Handvoll gehackter Petersilie bestreuen und etwas ziehen lassen. Die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit reichlich geriebenem Parmesankäse vervollständigen 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)