

TAGLIATELLE NACH HOLZFÄLLER-ART



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel hacken, in einen Topf geben und zusammen mit etwas nativem Olivenöl extra und dem fein gehackten Speck ein paar Minuten auf dem Herd braten. Die Wildschweinsauce hinzugeben und auf dem Herd aromatisieren lassen, dann mit einem halben Glas Weißwein ablöschen und diesen verdunsten lassen. Jetzt die gedünsteten Steinpilze hinzufügen, nachdem sie vom Einmachöl abgetropft wurden, und mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen. Die abgetropften Tagliatelle in der vorbereiteten Sauce schwenken, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit einigen Lorbeerblättern garnieren. Sofort servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù-Zutaten

300 g. Porcini a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - GG1X

300 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG (Wildschweinsauce mit Barolo-Rotwein DOCG) - SE0K

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

Zutaten

n.B. Lorbeer

50 ml Weißwein

100 g Geriebener Parmesankäse

n.B. Salz

n.B. Petersilie

50 g Zwiebel

150 g Frischer Bauchspeck

420 g Tagliatelle