PAGLIA E FIENO TAGLIATELLE WITH MEAT RAGÙ AND YELLOW TOMATO PURÉE



Menù Ingredients

15 g Soffritto pronto a base di verdure fresche – Ready to use Mirepoix - B10K
60 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello – Èragùbianco sauce with chicken and veal meat - SR1
80 g Passata di Pomodoro Giallo - Yellow Tomato Purée - U21X7
q.b. Olio extravergine di oliva - Extra Virgin Olive Oil - EKC

Ingredients

85 g Paglia e Fieno Tagliatelle

Chef: Salvatore Coppola

Method

Sauté the soffritto in a drizzle of olive oil, add the Yellow Tomato Purée and leave to cook. Add the Èragùbianco and mix well. Cook the tagliatelle in plenty of salted boiling water, drain and toss in the pan with the sauce. Stir until well combined and serve.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)