

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CHIANINA



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Cuocere le pappardelle in acqua bollente salata. In un tegame scaldare il Ragù di chianina. A cottura ultimata scolare le pappardelle e saltarle in un tegame con il Ragù di chianina.

Ultimare a piacere con una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Gluten Free Method

*Sostituendo le pappardelle con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

500 g Ragù di chianina - SN1X

Ingredients

600 g Pappardelle all'uovo secche*

q.b. Parmigiano Reggiano