

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO AL RAGÙ E PASSATA GIALLA



Chef: Salvatore Coppola

Method

Rosolare il soffritto con un filo d'olio, aggiungere la passata gialla e lasciare cuocere. Unire il ragù bianco e amalgamare. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle in padella con il condimento. Mantecare e servire.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

15 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

60 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

80 g Passata di pomodoro giallo - U21X7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredients

85 g Tagliatelle paglia e fieno