

## PAPPARDELLE AI FUNGHI



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Preparación

Per 6 persone

Mettere in padella due cucchiari di crema ai formaggi, un pezzetto di burro e una bella manciata di parmigiano. Scaldare, aggiungere il poker di funghi e, solo se ce ne fosse bisogno, brodo Casamia. Intanto cuocere le pappardelle in abbondante acqua bollente salata. Scolarle al dente e saltarle nel sugo. In un tegame poi scaldare a fuoco moderato il gorgonzola, due cucchiari di salsa di noci e un po' di latte, in modo da ottenere una salsa piuttosto fluida. Versare le pappardelle ai funghi in un piatto da portata e sopra versarvi la salsa al gorgonzola. Aggiungere del prezzemolo tritato e servire ben calde

### Ingredientes Menù

450 g. Poker di funghi - G71  
q.b. Crema ai formaggi - EF1  
q.b. Salsa alle noci - C47  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredientes

q.b. Burro  
q.b. Parmigiano reggiano  
100 g. Gorgonzola  
500 g. Pappardelle all'uovo  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Latte