

PAPPARDELLE CON BOLOÑESA DE CARNE DE TERNERA



Ingredientes Menù

500 g Ragù di chianina - Boloñesa de carne de ternera - SN1X

Ingredientes

600 g Pappardelle de huevo seco*
al gusto Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Cocinar las pappardelle en agua hirviendo con sal. En una sartén, calentar la Boloñesa de carne de ternera. Cuando estén cocidas, escurrir las pappardelle y saltearlas en la sartén con la Boloñesa de carne de ternera. Terminar al gusto con una pizca de Parmigiano Reggiano rallado.

Procedimiento sin gluten

* Sustituyendo las pappardelle por la opción "Sin gluten" indicada en la etiqueta, la preparación se vuelve sin gluten.