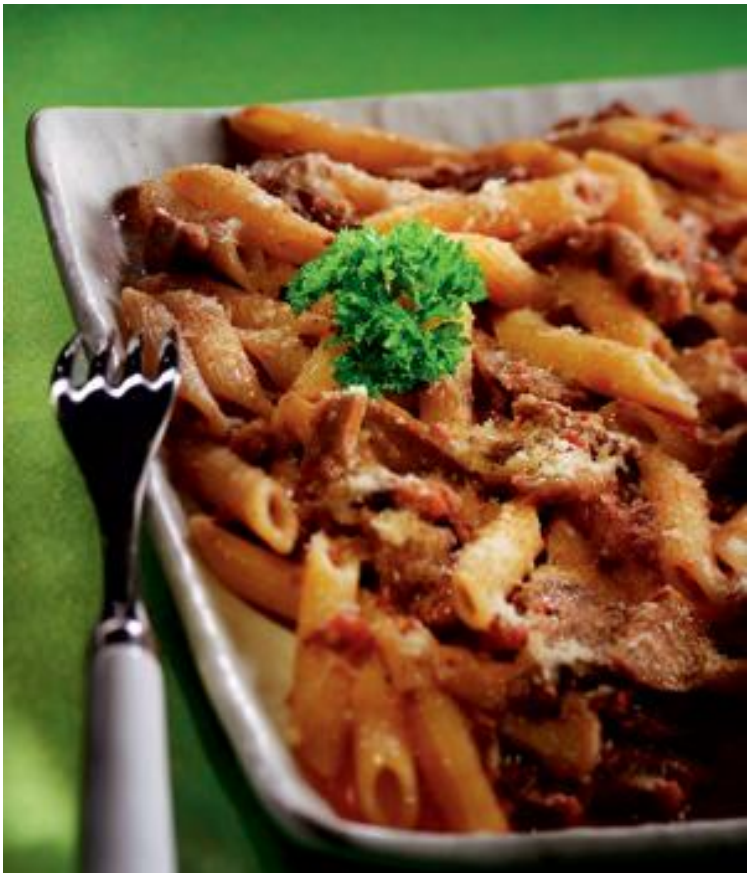
PENNE DEL NORCINO



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

100 g. Funghi porcini preparati - GC1

200 g. Ragù del Norcino - CT1

300 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3

q.s. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

500 g Penne rigate

N° 1 Cipolla

N° 1 Gambo di Sedano

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Pepe

q.b. Sale

Preparación

Per 6 persone

In una casseruola soffriggere in poco olio la cipolla e il sedano tritati finemente. Aggiungere il ragù del norcino, i prataioli trifolati in asettico e i porcini preparati. Aggiustare di sale e pepe e completare con il prezzemolo tritato. Nel frattempo cuocere le penne lasciandole al dente, per poi saltarle nel sugo preparato. Regolare la consistenza con un pò d'acqua di cottura. Spolverizzare la pasta condita con il parmigiano grattugiato e servire subito.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)