

## STRACCETTI DI PASTA CON RAGÙ D'ANATRA E PORCINI



**Chef:** Giovanni Pace

### Preparación

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli straccetti di pasta. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'Olio extravergine insieme allo scalogno, al rosmarino e alla foglia d'alloro; aggiungere i funghi Porcini e farli rosolare. Incorporare anche il condimento all'Anatra, aggiustare di sale e pepe e lasciare insaporire sul fuoco. Scolare gli straccetti e farli saltare insieme al sugo preparato; mantecare con il Parmigiano e completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

### Ingredientes Menù

120 g Solofungo Funghi Porcini Trifolati - FOP  
400 g Anatra brasata al Barolo D.O.C.G. per condimenti - SHOK  
40 g Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

q.b. Rosmarino  
q.b. Prezzemolo  
400 g. Straccetti di pasta fresca all'uovo  
una Foglia di alloro  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato  
10 g. Scalogno