TAGLIATELLE CON BOLETUS Y DORATI TOMATES CHERRY



Ingredientes Menù

24 Dorati - TN1

250 g Funghi Porcini Trifolati (Boletus salteados) - FOP

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

500 g Tagliatelle de huevo

60 g Parmigiano Reggiano

al gusto Ajo

al gusto Perejil

al gusto Sal

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Cocer al dente los fideos en abundante agua salada. Mientras tanto, en una cacerola calentar el aceite extra virgen y dorar el ajo picado. Agregar los Boletus salteados y los tomates cherry Dorati. Espolvorear con un puñado de perejil picado y dejar aromatizar. Escurra los fideos y saltee en el aliño preparado. Completar con abundante Parmigiano Reggiano rallado y servir.

© 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)