

TAGLIATELLE CON BOLETUS Y DORATI TOMATES CHERRY



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. Escurre los fideos y saltee en el aliño preparado. Completar con abundante Parmigiano Reggiano rallado y servir.

Ingredientes Menù

24 Dorati - TN1
250 g Solofungo 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