TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO CON RAGÚ DE CARNE Y PURÉ DE TOMATE AMARILLO



Ingredientes Menù

15 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K
60 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Boloñesa sin tomate con carne de pollo y ternera) - SR1
80 g Passata di Pomodoro Giallo (Puré de tomate amarillo) - U21X7
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

85 g Paglia e Fieno Tagliatelle

Chef: Salvatore Coppola

Preparación

Sofreír las verduras del sofrito con un chorrito de aceite de oliva, añadir el Puré de Tomate Amarillo y dejar cocinar. Incorporar el ragú blanco de carne y mezclar bien. Cocer los tagliatelle en abundante agua hirviendo con sal, escurrirlos y saltearlos en la sartén con la salsa. Mezclar hasta integrar bien todos los ingredientes y servir.

Procedimiento sin gluten

© 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)