

TAGLIATELLE RAGÙ E FUNGHI PORCINI



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 Persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le tagliatelle; nel frattempo far rosolare il soffritto pronto in una padella con un filo d'olio. Aggiungere il ragù della casa e far rosolare alcuni minuti. A questo punto aggiungere i porcini in asettico e la Pomodorina. Scolare le tagliatelle e saltarle con il condimento preparato. Completare con prezzemolo tritato. Servire subito.

Ingredientes Menù

100 g. Pomodorina - CA1
120 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
200 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
200 g. Ragù della casa - C91
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

q.b. Prezzemolo tritato
420 g. Tagliatelle