TAGLIOLINI PRIMAVERA



Ingredientes Menù

420 g Dadolata di verdure (Verduras en dados) - BS0K

80 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

720 g tagliolini frescos

2 dientes de ajo fresco

c.s. albahaca

c.s. perejil

1/2 chalota

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 Personas

En una satén, dorar la chalota y el ajo con el aceite de oliva. Cuando estén dorados, retirar los dientes de ajo y añadir las verduras cortadas en dados. Mientras tanto, cocer los tagliolinifrescos en abundante agua salada. Escurrirlos y saltearlos unos minutos con el jugo de las verduras. Añadir una pizca de perejil troceado y servir decorado con una hoja de albahaca. Si se desea, añadir queso Parmesano Reggiano rallado.

© 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)