TALLARINES CON BOLOÑESA BLANCA Y SETAS



Ingredientes Menù

250 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Boloñesa sin tomate con carne de pollo y ternera) - SR1
250 g. Poker di funghi - G71
30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

Perejil fresco
Parmigiano Reggiano
Romero
400 g Tallarines de huevo secos

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas.

Cocer los tallarines en abundante agua con sal. En una sartén añadir el Sofrito preparado y freírlo unos minutos. Añadir el Èragubianco, sazonarlo al fuego con un poco de romero. A continuación, añadir el Póquer de setas, previamente escurridos, y sazonarlo con perejil durante unos minutos. Escurra los fideos y mézclelos en la salsa preparada con un poco de queso parmesano. Decorar con una ramita de romero 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)