

## TALLARINES CON BOLOÑESA BLANCA Y SETAS



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 Èragùbianco, sazonarlo al fuego con un poco de romero. A continuación, añadir el Póquer de setas, previamente escurridos, y sazonarlo con perejil durante unos minutos. Escurrir los fideos y mezclarlos en la salsa preparada con un poco de queso parmesano. Decorar con una ramita de romero y servir.

### 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 (Póquer de setas) - 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