

## TALLARINES CON SALSA BOLOÑESA



**Chef:** Diego Ponzoni

### Preparación

Para 6

Cocer los tallarines al dente en abundante agua salada. Luego, dorar el sofrito preparado en una sartén con un poco de aceite. Añadir la boloñesa y dejar que coja sabor al fuego con un poco de romero. Escurrir los tallarines y saltearlos en el condimento preparado con el Parmesano Reggiano rallado. Decorar con unas hojas de romero y servir.

### Ingredientes Menù

120 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito  
preparado a base de verduras frescas) - B10K  
550 g Boloñesa - CF2  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

### Ingredientes

al gusto romero  
al gusto queso Parmigiano Reggiano  
400 g tallarines al huevo