# TALLARINES CON SALSA BOLOÑESA



## 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

**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.

**© 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)