

FETTUCCINE AL FAGIANO



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Nel frattempo in un padella, scaldare un cucchiaio di Olio extravergine di oliva e fare rosolare lo scalogno, sfumare con il vino bianco e fare evaporare. Aggiungere il Ragù di fagiano e un mestolo di acqua di cottura. Scolare le tagliatelle e saltarle nel Ragù con prezzemolo e Parmigiano. Servire con un goccio di Olio extravergine a crudo.

Ingrédients Menù

400 g Ragù di Fagiano - SLOK
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

420 g Tagliatelle
q.b. Vino bianco
q.b. Scalogno
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Parmigiano Reggiano