

## FETTUCCINE DEL NORCINO AI FUNGHI



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Per 6 persone

In una padella rosolare uno spicchio d'aglio ed un rametto di rosmarino con un poco d'Olio extravergine di oliva. Aggiungere il Ragù del Norcino ed il Condimento con funghi porcini e lasciar insaporire il tutto a fuoco medio. Togliere l'aglio e il rosmarino. Nel frattempo cuocere e scolare al dente le fettuccine. Far saltare le fettuccine nel Sugo preparato e spolverizzare con una manciata di Parmigiano Reggiano e prezzemolo tritato.

### Ingrédients Menù

200 g Ragù del Norcino - CT1  
300 g Condimento con funghi porcini - CQ1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

100 g Parmigiano Reggiano  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Rosmarino  
q.b. Aglio  
q.b. Pepe  
500 g Fettuccine all'uovo