PAPPARDELLE AI FUNGHI

Ingrédients Menù

450 g. Poker di funghi - G71

q.b. Crema ai formaggi - EF1

q.b. Salsa alle noci - C47

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingrédients

q.b. Burro

q.b. Parmigiano reggiano

100 g. Gorgonzola

500 g. Pappardelle all'uovo

q.b. Prezzemolo

q.b. Latte

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Per 6 persone

Mettere in padella due cucchiai di crema ai formaggi, un pezzetto di burro e una bella manciata di parmigiano. Scaldare, aggiungere il poker di funghi e, solo se ce ne fosse bisogno, brodo Casamia. Intanto cuocere le pappardelle in abbondante acqua bollente salata. Scolarle al dente e saltarle nel sugo. In un tegame poi scaldare a fuoco moderato il gorgonzola, due cucchiai di salsa di noci e un po’ di latte, in modo da ottenere una salsa piuttosto fluida. Versare le pappardelle ai funghi in un piatto da portata e sopra versarvi la salsa al gorgonzola. Aggiungere del prezzemolo tritato e servire ben calde

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)