

PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 1 persona

Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata. In una padella aggiungere il ragù bianco e fare insaporire sul fuoco con un po' di rosmarino. Scolare le pappardelle e saltarle nel condimento preparato con un po' di Parmigiano Reggiano. Decorare con un ciuffo di rosmarino e servire.

Ingrédients Menù

90 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Rosmarino
q.b. Parmigiano Reggiano
65 g. Pappardelle