

PAPPARDELLE AVEC SAUCE RAGÙ DE CHIANINA



Ingrédients Menù

500 g Ragù di chianina - Sauce ragù de Chianina - SN1X

Ingrédients

600 g Pappardelle aux œufs sèches*

q.s. Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Cuire les pappardelle dans de l'eau bouillante salée. Dans une poêle, réchauffer la Sauce ragù de Chianina. Une fois les pappardelle cuites, les égoutter et les faire sauter dans la poêle avec la Sauce ragù de Chianina. Terminer à votre convenance avec une pincée de Parmigiano Reggiano râpé.

Préparation sans gluten

* En remplaçant les pappardelle par la version indiquée « Sans gluten » sur l'étiquette, la préparation devient sans gluten.