# SPAGHETTIS ALLA CHITARRA AVEC SAUCE RAGÙ BLANCHE, PESTO D'AGRUMES ET THYM CITRONNÉ



## Ingrédients Menù

100 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Èragùbianco avec viande de poulet et de veau) - SR1
20 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7
30 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (« Soffritto » de légumes frais, prêt à l'emploi) - B10K

## Ingrédients

100 g Spaghettis alla chitarra
30 g Crème fraîche
Q.S. Thym citronné
20 g Parmesan Parmigiano Reggiano
Q.S. Zeste de citron

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Préparation

Pour 1 portion
Faire cuire les spaghettis alla chitarra dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, préparer la sauce : dans une poêle, mettre un peu de soffritto de légumes, un filet d'huile d'olive extra vierge, la sauce ragù Èragùbianco et le pesto d'agrumes. Rendre plus onctueux en ajoutant un peu de crème fraîche. Compléter avec du thym citronné. Au besoin, ajouter de l'eau de cuisson. Égoutter les spaghettis, mélanger et ajouter le parmesan râpé et un peu de zeste de citron râpé.

**© 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)