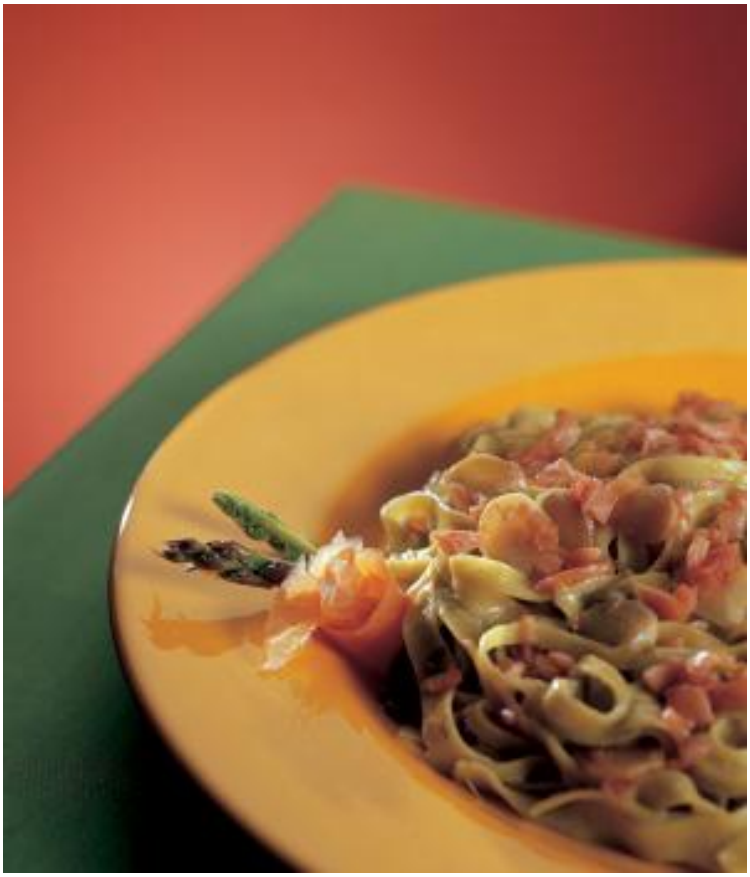
TAGLIATELLE CHIC



Chef: Manuele Malagola

Ingrédients Menù

100 g Crema ai formaggi - EF1

200 g Crema di asparagi - EE7

300 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingrédients

500 g Tagliatelle all'uovo

q.b. Burro

q.b. Zenzero

q.b. Brandy

q.b. Sale e pepe

Préparation

Per 6 persone

Cuocere in abbondante acqua salata le tagliatelle. Pulire lo zenzero e tagliarlo di traverso a fettine sottili. Tagliare il salmone a fettine. Preparare in una padella la salsa per le tagliatelle con burro, crema ai formaggi e agli asparagi. Allungare con brodo. Aggiustare di sale e pepe. Scolare le tagliatelle e farle saltare nella salsa. Intanto in un tegamino con del burro far saltare per un attimo le fettine di zenzero e aggiungere il salmone, fiammeggiando con il brandy. Disporre le tagliatelle appena saltate in un piatto da portata e accomodarvi sopra il salmone con lo zenzero. Servire subito.

© 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)