

TAGLIATELLE CON ÈFUNGOMIX



Ingrédients Menù

70 g Èfungomix - GR1

Ingrédients

q.b. Prezzemolo

5 g Burro

5 g Parmigiano Reggiano

90 g Tagliatelle

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Cuocere le tagliatelle in acqua salata, quindi saltarle poi in padella con il burro e i Funghi. Cospargere con Parmigiano Reggiano grattugiato e prezzemolo fresco.