

## TAGLIATELLE CON PORCINI E DORATI



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le tagliatelle. Nel frattempo in una casseruola riscaldare l'Olio extra vergine e farvi rosolare l'aglio tritato. Aggiungere i Porcini trifolati ed i pomodori Dorati. Spolverizzare con una manciata di prezzemolo tritato e lasciare insaporire. Scolare le tagliatelle e saltarle nel condimento preparato. Completare con abbondante Parmigiano reggiano grattugiato e servire.

### Ingrédients Menù

24 Dorati - TN1  
250 g Solofungo Funghi Porcini Trifolati - FOP  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingrédients

500 g Tagliatelle all'uovo  
60 g Parmigiano reggiano  
q.b. Aglio  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale