TAGLIATELLES À LA SAUCE BOLOGNAISE

Ingrédients Menù

120 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (« Soffritto » de légumes frais, prêt à l'emploi) - B10K

550 g Sauce bolognaise - CF2

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

Q.S. romarin

Q.S. parmesan Parmigiano Reggiano

400 g tagliatelles aux œufs

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 6

Faire cuire les tagliatelles al dente dans une grande quantité d'eau salée. Ensuite, dans une poêle, faire revenir le soffritto de petits légumes prêt à l'emploi avec un filet d'huile. Ajouter la sauce bolognaise et bien incorporer sur le feu avec un peu de romarin. Égoutter les tagliatelles et les faire sauter dans la sauce précédemment obtenue avec du parmesan râpé. Décorer avec un brin de romarin et servir.

© 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)