TAGLIATELLES À LA SAUCE RAGÙ DE VIANDES BLANCHES ET AUX CHAMPIGNONS



Ingrédients Menù

250 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Èragùbianco avec viande de poulet et de veau) - SR1
250 g. Poker di funghi (Poker de champignons) - G71
30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (« Soffritto » de légumes frais, prêt à l'emploi) - B10K
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Persil frais
Romarin
Parmesan
400 g Tagliatelles aux œufs séchées

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes.

Faire cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau salée. Dans une poêle, ajouter le Soffritto préparé et le faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter l'Èragubianco, assaisonner sur le feu avec un peu de romarin. Ajoutez ensuite la Poker de champignons, préalablement égouttée, et assaisonnez-la avec du persil pendant quelques minutes. Égoutter les nouilles et les mélanger à la sauce préparée avec un peu de parmesan. Décorez avec une branche de romarin et servez.

© 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)