

TAGLIATELLES AU RAGOUT ET CÈPES



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Dans une grande quantité d'eau salée, faire cuire les tagliatelles jusqu'à ce qu'elles soient al dente ; pendant ce temps, faire revenir le Soffritto de légumes frais dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter la sauce ragù maison et faire revenir quelques minutes. À ce stade, ajouter les cèpes et la Pomodorina. Égoutter les tagliatelles et les mélanger à la sauce préparée. Compléter avec du persil haché. Servir immédiatement.

Ingrédients Menù

100 g. Pomodorina - CA1
120 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (« Soffritto » de légumes frais, prêt à l'emploi) - B10K
200 g Porcini a fette trifolati in asettico (Cèpes en tranches sautés à l'ail et au persil) - GQ1
200 g. Ragù della casa (Sauce ragù maison) - C91
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

Persil haché
420 g Tagliatelles