TAGLIATELLES AUX ÉPINARDS AVEC CÈPES ET MAGRET D'OIE FUMÉ



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

100g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
180g Porcini a fette trifolati in asettico (Cèpes en tranches sautés à l'ail et au persil) - GQ1
30g Petto d'oca stagionato e affumicato (Magret d'oie séché et fumé) - 2U9
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingrédients

q.s. marjolaine
30g beurre
2 gousses d'ail
q.s. fleurs fraîches
(pour les tagliatelles aux épinards) 400g farine à pâtisserie
(pour les tagliatelles aux épinards) 100g œufs
(pour les tagliatelles aux épinards) 50g jaunes d'œufs
(pour les tagliatelles aux épinards) 70g épinards, blanchis
(pour les tagliatelles aux épinards) 40g eau

Préparation

pour 4 personnes
Pour préparer la pâte, hacher les épinards et les ajouter aux œufs battus. Mettre la farine dans le bol du robot de cuisine et y verser le mélange œufs-épinards. Ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche. Lorsque la pâte est lisse et homogène, la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures après l'avoir recouverte d'un film alimentaire. Étendre la pâte, découper les tagliatelles, laisser sécher et placer dans un endroit frais et sec. Dans une poêle, faire chauffer le beurre avec les gousses d'ail en chemise, quelques brins de marjolaine et le snack aux cèpes. Faire revenir pendant quelques minutes, en ajoutant un peu d'eau de cuisson. Retirer l'ail et les brins de marjolaine. Faire cuire les tagliatelles dans une casserole remplie d'eau bouillante salée, les égoutter « al dente » et les mélanger à la sauce aux cèpes, en y incorporant la sauce au (parmesan) Parmigiano Reggiano et quelques feuilles de marjolaine fraîche. Disposer les tagliatelles dans l'assiette, garnir avec le magret d'oie fumé croustillant (préalablement rôti au four à 180°C pendant quelques minutes) et quelques fleurs fraîches.

© 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)