FETTUCCINE AL FAGIANO



Ingredienti Menù

400 g Ragù di Fagiano - SL0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

420 g Tagliatelle

q.b. Vino bianco

q.b. Scalogno

q.b. Prezzemolo tritato

q.b. Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Nel frattempo in un padella, scaldare un cucchiaio di Olio extravergine di oliva e fare rosolare lo scalogno, sfumare con il vino bianco e fare evaporare. Aggiungere il Ragù di fagiano e un mestolo di acqua di cottura. Scolare le tagliatelle e saltarle nel Ragù con prezzemolo e Parmigiano. Servire con un goccio di Olio extravergine a crudo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)