FETTUCCINE DEL NORCINO AI FUNGHI



Ingredienti Menù

200 g Ragù del Norcino - CT1

300 g Condimento con funghi porcini - CQ1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

100 g Parmigiano Reggiano

q.b. Prezzemolo

q.b. Rosmarino

q.b. Aglio

q.b. Pepe

500 g Fettuccine all'uovo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

In una padella rosolare uno spicchio d’aglio ed un rametto di rosmarino con un poco d'Olio extravergine di oliva. Aggiungere il Ragù del Norcino ed il Condimento con funghi porcini e lasciar insaporire il tutto a fuoco medio. Togliere l'aglio e il rosmarino. Nel frattempo cuocere e scolare al dente le fettuccine. Far saltare le fettuccine nel Sugo preparato e spolverizzare con una manciata di Parmigiano Reggiano e prezzemolo tritato.

© 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)