

PAPPARDELLE AI FUNGHI



Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 6 persone

Mettere in padella due cucchiaini di crema ai formaggi, un pezzetto di burro e una bella manciata di parmigiano. Scaldare, aggiungere il poker di funghi e, solo se ce ne fosse bisogno, brodo Casamia. Intanto cuocere le pappardelle in abbondante acqua bollente salata. Scolarle al dente e saltarle nel sugo. In un tegame poi scaldare a fuoco moderato il gorgonzola, due cucchiaini di salsa di noci e un po' di latte, in modo da ottenere una salsa piuttosto fluida. Versare le pappardelle ai funghi in un piatto da portata e sopra versarvi la salsa al gorgonzola. Aggiungere del prezzemolo tritato e servire ben calde

Ingredienti Menù

450 g. Poker di funghi - G71
q.b. Crema ai formaggi - EF1
q.b. Salsa alle noci - C47
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

q.b. Burro
q.b. Parmigiano reggiano
100 g. Gorgonzola
500 g. Pappardelle all'uovo
q.b. Prezzemolo
q.b. Latte