PAPPARDELLE AI PORCINI

Ingredienti Menù

180 g. Crema di funghi prataioli con tartufo - E50K

550 g. Èporcino - GX1

q.b. Carpaccio di tartufo - P69

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo fresco

550 g. Pappardelle fresche

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

In una padella rosolare l'aglio con un filo d'olio. Aggiungere i porcini scolati e saltarli per alcuni minuti, aggiungendo del prezzemolo tritato. In abbondante acqua salata cuocere al dente le pappardelle fresche. Intiepidire sul fuoco la crema di tartufo aggiungendo un goccio d'acqua di cottura. Aggiungere i porcini e amalgamare il tutto. Scolare le pappardelle e saltarle nel condimento ai funghi. Impiattare ultimando con alcune fette di tartufo.

© 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)