PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO



Ingredienti Menù

90 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Rosmarino

q.b. Parmigiano Reggiano

65 g. Pappardelle

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata. In una padella aggiungere il ragù bianco e fare insaporire sul fuoco con un po' di rosmarino. Scolare le pappardelle e saltarle nel condimento preparato con un po' di Parmigiano Reggiano. Decorare con un ciuffo di rosmarino e servire.

© 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)