

## 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.