STRACCETTI DI PASTA CON RAGÙ D'ANATRA E PORCINI



Ingredienti Menù

120 g Funghi Porcini Trifolati - FOP

400 g Anatra brasata al Barolo D.O.C.G. per condimenti - SH0K

40 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Rosmarino

q.b. Prezzemolo

400 g. Straccetti di pasta fresca all'uovo

una Foglia di alloro

q.b. Sale e Pepe

q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato

10 g. Scalogno

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli straccetti di pasta. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'Olio extravergine insieme allo scalogno, al rosmarino e alla foglia d'alloro; aggiungere i funghi Porcini e farli rosolare. Incorporare anche il condimento all'Anatra, aggiustare di sale e pepe e lasciare insaporire sul fuoco. Scolare gli straccetti e farli saltare insieme al sugo preparato; mantecare con il Parmigiano e completare con una spolverata di 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)