TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO E FUNGHI



Ingredienti Menù

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

250 g. Poker di funghi - G71

30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Rosmarino

400 g. Tagliatelle secche all'uovo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. In una padella aggiungere il Soffritto pronto e rosolarlo per alcuni minuti. Unire Èragubianco, farlo insaporire sul fuoco con un po' di rosmarino. Poi aggiungere il Poker di funghi, precedentemente scolato, insaporendolo per alcuni minuti con il prezzemolo. Scolare le tagliatelle 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)