

## 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.