

TAGLIATELLE CON ÈFUNGOMIX



Ingredienti Menù

70 g Èfungomix - GR1

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

5 g Burro

5 g Parmigiano Reggiano

90 g Tagliatelle

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Cuocere le tagliatelle in acqua salata, quindi saltarle poi in padella con il burro e i Funghi. Cospargere con Parmigiano Reggiano grattugiato e prezzemolo fresco.