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.

© 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)