

TAGLIATELLE CON PORCINI E DORATI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le tagliatelle. Nel frattempo in una casseruola riscaldare l'Olio extra vergine e farvi rosolare l'aglio tritato. Aggiungere i Porcini trifolati ed i pomodori Dorati. Spolverizzare con una manciata di prezzemolo tritato e lasciare insaporire. Scolare le tagliatelle e saltarle nel condimento preparato. Completare con abbondante Parmigiano reggiano grattugiato e servire.

Ingredienti Menù

24 Dorati - TN1
250 g Solofungo Funghi Porcini Trifolati - FOP
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

500 g Tagliatelle all'uovo
60 g Parmigiano reggiano
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale