TAGLIATELLE CON PORCINI E DORATI



Ingredienti Menù

24 Dorati - TN1

250 g 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

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.

© 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)