TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ingredienti Menù

120 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

550 g. Ragù alla bolognese - CF2

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Rosmarino

q.b. Parmigiano Reggiano

400 g. Tagliatelle all'uovo

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 Persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le tagliatelle. Dopodiché, far rosolare il soffritto pronto in una padella con un filo d'olio. Aggiungere il ragù alla bolognese e far insaporire sul fuoco con un po' di rosmarino. Scolare le tagliatelle e saltarle nel condimento preparato con Parmigiano Reggiano grattugiato. Decorare con un ciuffo di rosmarino 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)