

## TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE



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.

### 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