# TAGLIATELLE DI SPINACI CON PORCINI E PETTO D'OCA AFFUMICATO



## Ingredienti Menù

100g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
180g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
30g Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

## Ingredienti

q.b. Maggiorana
30g Burro
2 Spicchi d'aglio
q.b. Fiori per decorazione
400g Farina '00'
100g Uova
50g Tuorlo d'uova
70g Spinaci sbollentati
40g Acqua

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Procedimento

Per 4 persone
Preparare l'impasto: tritare gli spinaci e unirli alle uova sbattute. Mettere la farina in una planetaria e versarvi il composto di uova e spinaci. Se l'impasto risulta troppo asciutto, si consiglia di aggiungere acqua. Creare un impasto liscio ed omogeneo e lasciar riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore coprendo con la pellicola. Stendere la pasta e formare delle tagliatelle, lasciarle essiccare e tenerle in luogo fresco e asciutto. In una padella scaldare il burro con gli spicchi d'aglio in camicia, qualche rametto di maggiorana e i Porcini a fette trifolati in Asettico. Far rosolare per qualche minuto aggiungendo l'acqua di cottura. Rimuovere l'aglio e i rametti di maggiorana. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente e saltarle con la salsa ai porcini, amalgamando con la Grancrema al Parmigiano Reggiano e qualche fogliolina di maggiorana fresca. Impiattare le tagliatelle, guarnire con il Petto d'oca affumicato croccante (arrostito in forno a 180°C per qualche minuto) e qualche fiore per decorazione.

**© 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)