TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO AL RAGÙ E PASSATA GIALLA



Ingredienti Menù

15 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
60 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1
80 g Passata di pomodoro giallo - U21X7
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

85 g Tagliatelle paglia e fieno

Chef: Salvatore Coppola

Procedimento

Rosolare il soffritto con un filo d'olio, aggiungere la passata di pomodoro gialla e lasciare cuocere. Unire il ragù bianco e amalgamare. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle in padella con il condimento. Mantecare e servire.

Procedimento senza glutine

© 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)