TAGLIATELLE RAGÙ E FUNGHI PORCINI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

100 g. Pomodorina - CA1

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

200 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

200 g. Ragù della casa - C91

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo tritato

420 g. Tagliatelle

Procedimento

Per 6 Persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le tagliatelle; nel frattempo far rosolare il soffritto pronto in una padella con un filo d'olio. Aggiungere il ragù della casa e far rosolare alcuni minuti. A questo punto aggiungere i porcini in asettico e la Pomodorina. Scolare le tagliatelle e saltarle con il condimento preparato. Completare con prezzemolo tritato. Servire subito.

© 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)