

## TAGLIATELLE RAGÙ E FUNGHI PORCINI



### 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

Chef: Leonardo Pellaiani

### 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.