

PAPPARDELLE MIT HELLEM RAGÙ



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser kochen. Die helle Fleischsauce in eine Pfanne geben und mit ein wenig Rosmarin würzen. Die Pappardelle abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce mit etwas Parmesankäse schwenken. Mit einem Zweig Rosmarin garnieren und servieren.

Menù-Zutaten

90 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Rosmarin

n.B. Parmigiano Reggiano

65 g Pappardelle