TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI, ASPARAGI E CAPESANTE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g tagliatelle
- 160g Porcini Trifolati Troll
- 12 Asparagi Verdi al Naturale
- 12 capesante da 200g
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. A parte in una padella saltare con olio le capesante tagliate a pezzi e gli asparagi verdi tagliati a metà.
- Terminata la cottura, aggiungere i funghi porcini, le tagliatelle e saltare abbondantemente aggiungendo olio ed erba cipollina.
- Disporre la pasta su un piatto e decorare con gli ingredienti prima di servire fumante.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati Troll



Asparagi Verdi al Naturale



Erba Cipollina - Liofilizzata



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso