TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO AL RAGÙ DI CHIANINA CON RIDUZIONE AL SAMBUCO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g tagliatelle paglia e fieno
- 400g Ragù di Chianina
- 40g Condimento al Sambuco
- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi
- q.b. sale grosso

PROCEDIMENTO

- Ridurre il condimento al sambuco in padella della metà e mettere da parte.
- Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con il ragù bianco di chianina.
- Servire in un piatto ben caldo e completare con la riduzione al sambuco.
- Guarnire con i fiori di fiordaliso.

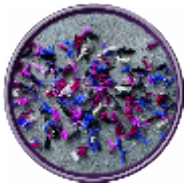
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ragù di Chianina



Condimento al Sambuco



Mix Colorato di Fiori delle Alpi