

Mini timballo di tagliolini ai funghi

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Cipolla: 1
- Funghi champignon freschi: 500 gr
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Parmigiano Reggiano: q.b.
- Sale: q.b.
- Tagliolini all'uovo: 250 gr



Preparazione

Fate imbiondire la cipolla in una padella con l'olio extravergine di oliva e aggiungete i funghi tagliati a fettine. Trascorsi circa cinque minuti, aggiungete la **polpa fine Pomì** e continuate la cottura finché il sugo non si sarà addensato. Salate il composto e aggiungete il basilico, terminandone la cottura.

Cuocete i tagliolini molto al dente e conditeli con il sugo e un'abbondante spolverata di Parmigiano Reggiano.

Mettete un fondo di sugo nelle cocotte, riempiatele con i tagliolini e completate con uno strato di sugo in superficie.

Informate a 180° e, a cottura ultimata, adagiate il timballo su di un fondo di sugo e funghi.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

