



LE RICETTE PARMAREGGIO

TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO E FUNGHI CON PETALI DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

Cipolle "300 g di tagliatelle all'uovo 1 confezione di Petali di Parma Parmareggio al Parmigiano Reggiano 60 g di cipolla 30 g di sedano 200 g di funghi champignon 1 bustina di zafferano 6 cucchiaini di latte 1 noce di burro 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva sale, pepe prezzemolo tritato q.b."

DESCRIZIONE

"Sul fuoco, in una padella, sciogliere una noce di burro, poi unire due cucchiaini di olio, la cipolla e il sedano tritati finemente. Aggiungere i funghi puliti e a fettine e rosolare. Cuocere i funghi per 20 minuti aggiungendo a poco a poco un poco d'acqua. Salare, pepare e profumare con lo zafferano sciolto nel latte. Proseguire la cottura ancora per 5 minuti. Lessare le tagliatelle e scolarle al dente, poi passarle in padella con il sugo e un poco di prezzemolo tritato. Allontanare da calore, unire i Petali di Parmigiano Reggiano Parmareggio, mescolare e servire."