



LE RICETTE PARMAREGGIO

TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO E FUNGHI CON PETALI DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

- 300 g di tagliatelle all'uovo
- 1 confezione di Petali di Parma Parmareggio
- 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.

Uocere 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.