



TAGLIATELLE

TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI DI CASTELO DEL MONTE

250 g Inpetto Tagliatelle funghi porcini
0,7 dl extra Olivenöl virgine
2 Knoblauchzehen
800 g geschälte Tomaten
1/2 Teelöffel Zucker
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel gehackte Petersilie
60 g geriebenen Parmesan

Den Knoblauch in Olivenöl bräunen, die Tomaten, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben. 15 Minuten kochen lassen. Petersilie dazugeben. Die Tagliatelle in Salzwasser kochen, abgießen. Die Sauce zu der Tagliatelle geben. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.