

Tagliatelles fromagères aux légumes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
24226	Tagliatelles aux œufs en nid 1 kg Zini	700 Gramme
69587	Julienne arc en ciel 2,5 kg Paysan Breton	200 Gramme
27343	Cantal jeune AOP 1/16 de meule 30% MG 2,6 kg	50 Gramme
244149	Emmental râpé 29% MG LFR 1 kg Bon&Engagé	100 Gramme
	Ciboulette	10 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Cuire les tagliatelles surgelées dans une eau bouillante légèrement huilée
- 2 Ajouter la julienne de légumes et finir la cuisson. Egoutter l'ensemble. Finir avec un filet d'huile d'olive
- 3 Saupoudrer d'emmental râpé et de jeune cantal en copeaux. Finir avec des bâtons de ciboulette