

Ragù di Selvaggina

I sapori dell'infanzia di un grande chef

Il ragù di cacciagione che ha segnato la storia e il gusto dello Chef pluristellato Igles Corelli: quello preparato da sua nonna per condire un gustoso risotto.

Per chef Corelli l'unico modo per migliorare la tradizione, è andare a cercare i migliori prodotti in giro per l'Italia e non fermarsi ad un unico territorio. Questo è ciò che intende per cucina garibaldina, la cucina che lo ha sempre ispirato in questa ricerca dell'eccellenza attraverso i prodotti.



SUGO EMILIANO

INGREDIENTI

Carne di cinghiale (Italia) 23%, carne di anatra (Italia) 11%, carne di cervo (Italia) 11%, fegatini di pollo (Italia) 6%, pomodoro (Italia), carota, cipolla, **sedano**, vino rosso, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche. Correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere tracce di **sofitti**.

PESO NETTO 200g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Sugo

per mantecare risotti o condire tagliatelle di pasta fresca

Abbinamento creativo

per realizzare ravioli di pasta fresca dal gusto inimitabile

Come secondo piatto

da servire caldo, accompagnato da polenta morbida

3 
porzioni

CONSIGLIO:
SUGO!
condimento
per un risotto



Igles Corelli

