



Tagliatelle mit Sugo di Chingiale (Wildschweinsauce) mit Sugo di Lepre (Wildkaninchen) oder mit Sugo di Cervo (Hirsch)

Die Nudel nach der angegebenen Kochzeit „al dente“ kochen (sie müssen noch bissfest sein)

Eine kleine Knoblauchzehe pressen oder ganz fein schneiden.

Etwas Butter in einer heißen Pfanne erhitzen und den Knoblauch kurz andünsten. Dann die Sauce oder das Ragu dazu geben. Falls gewünscht mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudel darauf geben und kurz aufkochen lassen.

Frisch geriebenen Parmesan darüber streuen und untermischen. Einen Moment durchziehen lassen.

Portionen auf den Tellern verteilen und mit ein wenig kalt gepresstem Olivenöl verfeinern (darüber gießen). Ganz fein geschnittenen Basilikum darauf verteilen.