

## TAGLIATELLE ALLA MARCHIGIANA



### Ingredientes Menù

200 g Polpavera taglio grosso - UT3  
400 g. Funghi Porcini "Al Funghetto" - GO1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

420 g. Tagliatelle  
400 g. Salsiccia fresca  
50 ml. Vino bianco  
2 spicchi Aglio  
q.b. Pecorino grattugiato  
q.b. Timo fresco  
q.b. Sale e Pepe

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le tagliatelle. Nel frattempo schiacciare i due spicchi d'aglio e farli soffriggere in una casseruola insieme a un poco d'olio e a un rametto di timo. Togliere l'aglio e il timo e far rosolare a fuoco basso la salsiccia sbriciolata, bagnando con un poco di vino bianco. Aggiungere i funghi, la Polpavera a cubetti e far restringere il sugo. Aggiustare di pepe e sale. Scolare le tagliatelle, farle saltare insieme al condimento e completare con una spolverata di pecorino grattugiato a piacere. Servire caldo.

### Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pasta e Salsiccia riportante in etichetta la dicitura senza glutine.