

## FETTUCCINE AUX CHAMPIGNONS GRAN BOLETUS ET AU POULPE



### Ingrédients Menù

360 g Funghi Gran Boletus - GS1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sans gluten**

### Préparation

Per 6 persone

Lessare il polpo in acqua bollente salata. In una padella, con un filo d'Olio extravergine di oliva, far rosolare leggermente un pò di scalogno e aglio tritati e aggiungere il polpo tagliato a tocchetti. Quando anche il polpo sarà leggermente dorato aggiungere i Funghi Gran Boletus. Scaldare il tutto aggiungendo un pizzico di prezzemolo. Lessare le fettuccine in abbondante acqua bollente salata. Scolarle al dente e saltarle nel condimento appena preparato. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e una macinata di pepe.

### Préparation sans gluten

Si possono utilizzare delle fettuccine senza glutine.