FETTUCCINE CON GRAN BOLETUS E POLPO



Ingredienti Menù

360 g Gran Boletus - GS1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Fettuccine

360 g Polpo lessato

q.b. Prezzemolo

q.b. Scalogno

q.b. Sale e Pepe

q.b. Aglio

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

Si possono utilizzare delle fettuccine senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)