

TAGLIATELLE ALLA MARCHIGIANA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

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

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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