TAGLIATELLE ALLA MARCHIGIANA



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

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.

© 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)