

## CASERECCE MIT BACKENSPECK UND GRANCREMA MIT SCAMORZA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den in Streifen geschnittenen Backenspeck anbraten. Mit einem Schuss Brandy ablöschen und verdampfen lassen. Die Grancrema di Scamorza und die Salsa di Fuoco hinzufügen. Die Casarecce al dente abtropfen lassen und in der Pfanne mit der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

### Menù-Zutaten

180 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

200 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

q.b. Salsa di fuoco - C57

q.s. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

500 g Casarecce

n.B. Petersilie

n.B. Brandy