

CHITARRINA MIT CACIO-KÄSE, PFEFFER UND BACKENSPECK



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen.

Die Spaghetti alla chitarra in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Backenspeck-Scheiben in einer Pfanne im Ofen rösten. Wenn die Spaghetti al dente gekocht sind, abgießen und in einer Pfanne mit Ècacioepepe schwenken. Die Spaghetti in der Mitte des Tellers anrichten, den Guanciale hinzufügen und mit rosa Pfeffer abschließen.

Menù-Zutaten

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

500 g. Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

Zutaten