CHITARRINA MIT CACIO-KÄSE, PFEFFER UND BACKENSPECK



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

180 g. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
500 g. Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

Zutaten

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)