LINGUINE CARBONARA AUS ARTISCHOCKEN



Menù-Zutaten

120 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

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

250 g Carciofi alla Giudia - HD307

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500g Linguine

6 Eier

30ml Weißwein

100ml Parmigiano reggiano

40g Zwiebel

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

In reichlich Salzwasser die Linguine al dente kochen. Die Artischocken aus dem Konservierungsöl abtropfen lassen und in Julienne-Streifen schneiden. In einem Topf die gehackte Zwiebel zusammen mit dem nativen Olivenöl extra anbraten. Fügen Sie die Artischocken und den Speck hinzu, die zuvor in Würfel geschnitten wurden, und lassen Sie sie dann mit dem Weißwein ablöschen. Zu diesem Zeitpunkt in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens die Eier zusammen mit dem geriebenen Parmesan schlagen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Linguine abtropfen lassen und zusammen mit dem Artischocken-Speck-Dressing in einer Pfanne anbraten. Die Nudeln vom Herd nehmen und die Eimischung hinzufügen. Vorsichtig mischen und mit einer Prise Pecorino Grancrema abschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)