

NEST AUS GERÖSTETEN SPAGHETTI MIT TOMATEN UND SPECK



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen, abtropfen lassen, mit etwas nativem Olivenöl extra würzen und in einer Schüssel abkühlen lassen. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Pergamentpapier auslegen und Spaghetti-Nester darauf legen, die durch Rollen des Teigs mit Hilfe einer Gabel und einer Kelle erhalten wurden. Im Ofen bei 180 ° ca. 15 Minuten graten, dann, wenn sie leicht golden sind, die Nester aus dem Ofen nehmen. Stellen Sie zu diesem Zeitpunkt ein Nest auf einen Teller und legen Sie drei Tomatenräder und eine Speckscheibe darauf. Mit einem anderen Nest bedecken, die Reihenfolge der Zutaten wiederholen und mit einem dritten Spaghetti-Nest drei Schichten bilden. Die Nudelnester zehn Minuten im Ofen anbraten, dann auf Teller geben und mit dem zuvor erhitzten Grancrema di fossa-Käse übergießen.

Menù-Zutaten

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

300 g. Ruotine di pomodoro semisecche (Runde halbtrocknete Tomaten) - ZJ1X

n.B. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X

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

Zutaten

500g Spaghetti

n.B. Salz