PACCHERI NACH BADIUS-CARBONARA-ART



Menù-Zutaten

400 g. Funghi Gran Boletus (Gran Boletus Wald- und Steinpilze) - GS1

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

Zutaten

n.B. Bauchspeck

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Parmigiano Reggiano

6 Eier

500 g Paccheri

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen.

In einer Kasserolle etwas Knoblauch mit einem Liter Öl anbraten. Die Gran Boletus Pilze und die gehackte Petersilie hinzufügen und einige Minuten erhitzen. Die Paccheri in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Eier in einer Schüssel mit einer Handvoll Parmesankäse, Salz und einer Prise Pfeffer verquirlen. Wenn die Nudeln al dente gekocht sind, mit den Pilzen vermischen. Vom Herd nehmen und die Eier hinzugeben, um alles miteinander zu verbinden. Servieren und mit etwas Petersilie und geröstetem Speck garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Produkte, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

© 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)