PICI MIT ÈCACIOEPEPE-SAUCE, DORATI-TOMATEN UND GUANCIALE-SPECK



Menù-Zutaten

12 Dorati - TN1

240g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

80g Guanciale cotto affumicato - 2T9

Zutaten

320g Pici (Pastaformat)

80g knuspriger Guanciale-Speck

n.B. schwarzer Pfeffer

n.B. Brunnenkresse

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 Personen

Die Pici in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Käse-Pfeffersauce Ècacioepepe mit etwas Nudelwasser in einer Bratpfanne erhitzen. Die Pici abgießen und zur Sauce geben, eine Minute darin schwenken und auf einem Teller anrichten. Mit ein paar Dorati-Tomaten, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, knusprigem Guanciale-Speck und ein wenig Brunnenkresse garnieren.

© 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)