SPAGHETTI CARBONARA MIT ÈCACIOEPEPE SAUCE



Menù-Zutaten

120g Guanciale cotto affumicato - 2T9

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

q.b. Pepe nero intero - 1240

Zutaten

320g über Bronze gezogene Spaghetti

4 Eigelb

120g Guanciale-Speck

n.B. schwarzer Pfeffer

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 Personen

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Guanciale-Würfel in einer Pfanne anbraten, das geschmolzene Fett entfernen und die Ècacioepepe-Sauce mit etwas Kochwasser den Nudeln dazugeben. Die Spaghetti abgießen und eine Minute in der Sauce schwenken. Vom Herd nehmen und die Eigelbe unterrühren. Auf Tellern anrichten und mit etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer 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)