SPAGHETTI MIT CACIO-KÄSE UND PFEFFER



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

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

Zutaten

n.B. Pfeffer bunt geschrotet

500 g Spaghetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen. Bissfest abgießen und mit der Käse-Pfeffer-Sauce in der Pfanne schwenken. Anrichten und mit gemahlenem buntem Pfeffer bestreuen.

© 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)