SPAGHETTI NACH CARBONARA-ART

Menù-Zutaten

450 g. Sugo alla Carbonara (Carbonara-Sauce) - CB1

Zutaten

100 g Geriebener Pecorino Romano

100 ml Frische Sahne

600 g Spaghetti

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Carbonara-Saue in eine Kasserolle geben und auf großer Flamme köcheln lassen. Die Sauce ist fertig, wenn sie besonders cremig ist. Die gekochten und abgetropften Spaghetti al dente würzen und mit geriebenem Pecorino-Romano-Käse bestreut servieren.

© 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)