SPAGHETTONI ALLA CARBONARA



Menù-Zutaten

320 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X

Zutaten

120 g reifer Guanciale-Speck
320 g durch Bronzeformen gezogene dicke Spaghettoni
n.B. schwarzer Pfeffer

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Die Spaghettoni in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen, währenddessen den Guanciale-Speck langsam knusprig anbraten. Die „Grancrema“ alla Carbonara dazugeben und die Zutaten vermengen, bei Bedarf etwas Kochwasser der Nudeln hinzufügen. Die Pasta bissfest abgießen und zur Carbonara-Sauce geben. Gut darin schwenken, bis die Sauce dick und cremig ist. Mit knusprigem Guanciale und schwarzem Pfeffer garniert 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)