

## 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.