

TORCETTI MIT SAUBOHNEN, PECORINO UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 6 Personen

FrISChe Saubohnen in reichlich Salzwasser blanchieren, dann in einem Topf mit etwas Olivenöl und gehackter Zwiebel schmoren. Schneiden Sie den geräucherten Speck in Streifen und braten Sie ihn bei starker Hitze knusprig und goldgelb. Nun die Torcetti bissfest kochen und nach dem Abgießen zusammen mit der Grancrema mit Pecorino, den Saubohnen und dem Speck in der Pfanne schwenken. Mit geriebenem Parmesankäse und reichlich Pfeffer bestreuen.

Menù-Zutaten

150 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
350 g. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

Zutaten

n.B. Salz
n.B. Schwarzer Pfeffer
n.B. Frischer Thymian
50 g Zwiebel
100 g Parmesankäse
500 g Saubohnen
500 g Torcetti