PACCHERI ALLA CARBONARA DI BADIUS



Menù Ingredients

400 g. Gran Boletus - GS1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. Pancetta

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e pepe

q.b. Parmigiano Reggiano

6 Uova

500 g. Paccheri

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone.

In una casseruola rosolare un po' d'aglio con un fi lo d'Olio. Aggiungere i Funghi Gran Boletus e il prezzemolo tritato, scaldare per pochi minuti. Cuocere i paccheri in abbondante acqua bollente salata. Sbattere le uova in una ciotola con una manciata di Parmigiano, il sale e una grattugiata di pepe. Quando la pasta sarà cotta al dente, saltarla con i funghi. Togliere dal fuoco e aggiungere le uova legando il tutto. Impiattare e ultimare con un po' di prezzemolo e pancetta abbrustolita.

Gluten Free Method

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta Senzaglutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)