ESPAGUETIS CARBONARA CON SALSA ÈCACIOEPEPE



Ingredientes Menù

120g Guanciale cotto affumicato - 2T9

240g Ècacioepepe - S4QX

q.b. Pepe nero intero - 1240

Ingredientes

320g de espaguetis al bronce amarillo pálido

4 yemas de huevo

120g de carrillada de tocino

al gusto pimienta negra

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

para 4 personas

Cocer los espaguetis en abundante agua con sal hirviendo. Mientras tanto, sofreír el tocino de carrillera en dados en una sartén, eliminar la grasa en exceso y añadir la sala Ècacioepepe con un poco de agua de cocción de la pasta. Escurrir los espaguetis e incorporarlos a la salsa, saltear durante un minuto, retirar del fuego y añadir las yemas de huevo. Emplatar y servir con pimienta negra recién molida.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)