

ESPAQUETIS 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 salsa 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.