LINGUINE A LA CARBONARA DE ALCACHOFAS



Ingredientes Menù

120 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1
180 g Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9
250 g Carciofi alla Giudia - HD307
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

500 g pasta linguine
5 huevos
al gusto vino blanco
100 g queso Parmigiano
40 g cebolla
Pimienta
Sal

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Cocinar la pasta linguine al dente en abundante agua salada.
Escurrir las Alcachofas de su aceite de conservación y cortarlas en juliana.
Mientras tanto, en una cacerola, saltear la cebolla picada con un poco de aceite extra virgen, añadir las Alcachofas y el bacon en dadidos y regar con el vino blanco.
En un bol, con ayuda de un batidor, batir los huevos con el queso rallado Parmigiano y sazonar con sal y pimienta.
Escurrir la pasta linguine y saltearla en la sartén de las alcachofas y el bacon.
Retirar la pasta del fuego y añadir la mezcla de huevo y queso rallado, mezclar bien para espesar y acompañar con un poco de Grancrema de pecorino.

Procedimiento sin gluten

© 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)