PASTA PICI CON SALSA ÈCACIOEPEPE, TOMATES DORATI Y TOCINO DE CARRILLERA



Ingredientes Menù

12 Dorati - TN1

240g Ècacioepepe - S4QX

80g Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingredientes

320g de pasta Pici

80g de tocino de carrillera crujiente

al gusto pimienta negra

al gusto hojas de berro

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

para 4 personas

Cocer los Pici en abundante agua con sal hirviendo. Mientras tanto, calentar la salsa Ècacioepepe en una sartén con parte del agua de cocción de la pasta. Escurrir los Pici e incorporarlos a la salsa. Saltear durante un minuto y emplatar. Servir con tomates Dorati, pimienta negra recién molida, tocino de carrillera crujiente y unas cuantas hojas de berro.

© 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)