

CHITARRINA CACIO E PEPE ET GUANCIALE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes.

Faire cuire les spaghetti alla chitarra dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, faire griller les tranches de Guanciale dans une poêle au four. Lorsque les spaghetti sont cuits al dente, les égoutter et les mélanger dans une poêle avec l'Ècacioepepe. Composer le plat en plaçant les spaghetti au centre, ajouter le Guanciale et terminer par le poivre rose.

Ingrédients Menù

180 g. Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
500 g. Ècacioepepe - S4QX
q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

500 g Spaghetts alla chitarra