CHITARRINA CACIO E PEPE ET GUANCIALE



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 Spaghettis alla chitarra

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 spaghettis sont cuits al dente, les égoutter et les mélanger dans une poêle avec l'Ècacioepepe. Composer le plat en plaçant les spaghettis au centre, ajouter le Guanciale et terminer par le poivre rose.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)