PACCHERI À LA CARBONARA DE BADIUS



Ingrédients Menù

400 g. Funghi Gran Boletus (Champignon Gran Boletus) - GS1

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Lard

Ail

Persil

Sel et poivre

Parmesan

6 œfs

500 g Paccheri

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Dans une casserole, faire revenir un peu d'ail avec un filet d'huile. Ajouter les cèpes et le persil haché, faire chauffer quelques minutes. Faire cuire les paccheri dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Battre les œufs dans un bol avec une poignée de parmesan, du sel et un peu de poivre. Lorsque les pâtes sont cuites al dente, les mélanger avec les champignons. Retirer du feu et ajouter les œufs pour lier le tout. Servir et terminer avec un peu de persil et de lard grillé.

Préparation sans gluten

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta Senzaglutine.

© 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)