

## 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 œufs  
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.