PICI AVEC ÈCACIOEPEPE, TOMATES DORATI ET JOUE DE PORC



Ingrédients Menù

12 Dorati - TN1

240g Ècacioepepe - S4QX

80g Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingrédients

320g Pici

80g Joue de porc croustillante

q.s. poivre noir

q.s. feuilles de cresson

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Faire cuire les pici dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, dans une poêle, réchauffer le Ècacioepepe avec un peu d'eau de cuisson des pâtes. Égoutter les pici et les ajouter à la sauce, mélanger pendant une minute et dresser le plat. Garnir avec quelques tomates Dorati, du poivre noir fraîchement moulu, la joue de porc croustillante et quelques feuilles de cresson.

© 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)