

SPAGHETTI ALLA CARBONARA



Ingrédients Menù

450 g. Sugo alla Carbonara - CB1

Ingrédients

100 g. Pecorino Romano Grattugiato

100 ml Panna fresca

600 g. Spaghetti

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente. Nel frattempo versare il condimento alla carbonara in un soteau e lasciarlo ossigenare a fiamma viva aggiungendo qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta e la panna fresca. Il condimento è pronto quando la salsa diventa particolarmente cremosa. Condire gli spaghetti cotti al dente e scolati e servire cospargendo con pecorino romano grattugiato.