

SPAGHETTIS À LA CARBONARA AVEC SAUCE ÈCACIOEPEPE



Ingrédients Menù

120g Guanciale cotto affumicato - 2T9
240g Ècacioepepe - S4QX
q.b. Pepe nero intero - 1240

Ingrédients

320g spaghetti étirés au bronze
4 jaunes d'œufs
120g joue de porc
q.s. poivre noir

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Faire cuire les spaghetti dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, dans une poêle, faire revenir la joue de porc coupée en dés, éliminer la graisse fondue et ajouter la sauce Ècacioepepe avec un peu d'eau de cuisson des pâtes. Égoutter les spaghetti et les ajouter à la sauce, mélanger pendant une minute, retirer du feu et ajouter les jaunes d'œufs. Dresser le plat et garnir avec un peu de poivre noir fraîchement moulu.