

## SPAGHETTIS À LA CARBONARA AVEC SAUCE ÈCACIOPEPE



### Ingrédients Menù

120g Guanciale cotto affumicato - 2T9

240g Ècaciopepe - S4QX

q.b. Pepe nero intero - 1240

### Ingrédients

320g spaghettis 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 spaghettis 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 Ècaciopepe avec un peu d'eau de cuisson des pâtes.

Égoutter les spaghettis 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.