SPAGHETTIS « CACIO E PEPE » (FROMAGE ET POIVRE)



Ingrédients Menù

480 g Ècacioepepe - S4QX

q.s. Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros) - 1261

Ingrédients

500 g Spaghettis

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Faire cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée. Les égoutter al dente et les faire sauter à la poêle avec la sauce au fromage et au poivre. Dresser les plats et terminer avec le poivre coloré moulu.

© 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)