

CASERECCE AL GUANCIALE E GRANCREMA DI SCAMORZA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere in abbondante acqua salata la pasta. In una padella aggiungere un filo d'Olio e rosolare il Guanciale tagliato a listarelle. Sfumare con un goccio di brandy lasciando evaporare. Aggiungere la Grancrema di Scamorza e la Salsa di fuoco. Scolare le casarecce al dente e saltarle in padella con il sugo preparato. Ultimare con prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti Menù

180 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
200 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91
q.b. Salsa di fuoco - C57
q.s. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Casarecce
q.b. Prezzemolo
q.b. Brandy