CHITARRINA CACIO E PEPE E GUANCIALE



Ingredienti Menù

180 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

500 g. Ècacioepepe - S4QX

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

500 g. Spaghetti alla chitarra

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti alla chitarra. Nel frattempo abbrustolire le fette di Guanciale in una teglia in forno. Quando gli spaghetti saranno cotti al dente scolarli e saltarli in padella con Ècacioepepe. Comporre il piatto mettendo al centro gli spaghetti, aggiungere il Guanciale ed ultimare con il Pepe rosa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)