LINGUINE ALLA CARBONARA DI CARCIOFI



Ingredienti Menù

120 g. Grancrema di Pecorino - KG1
180 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9
250 g Carciofi alla Giudia - HD307
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g. Linguine
6 Uova
30 ml. Vino bianco
100 g. Parmigiano reggiano
40 g. Cipolla
q.b. Sale e pepe

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Scolare i carciofi dall'olio di conservazione e tagliarli alla julienne. Nel frattempo in una casseruola fare appassire la cipolla tritata insieme all'olio extravergine; aggiungere i carciofi e il guanciale precedentemente tagliato a cubetti, poi sfumare con il vino bianco. A questo punto in una ciotola, con l'aiuto di una frusta, battere le uova insieme al parmigiano grattugiato. Insaporire con pepe e sale. Scolare le linguine e saltarle in padella insieme al condimento ai carciofi e guanciale. Togliere la pasta dal fuoco e incorporarvi il composto di uova; mescolare con cura e completare con un filo di Grancrema di pecorino.

Procedimento senza glutine

© 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)