

PACCHERI ALLA CARBONARA DI BADIUS



Ingredienti Menù

400 g. Funghi Gran Boletus - GS1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pancetta
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e pepe
q.b. Parmigiano Reggiano
6 Uova
500 g. Paccheri

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone.

In una casseruola rosolare un po' d'aglio con un fi lo d'Olio. Aggiungere i Funghi Gran Boletus e il prezzemolo tritato, scaldare per pochi minuti. Cuocere i paccheri in abbondante acqua bollente salata. Sbattere le uova in una ciotola con una manciata di Parmigiano, il sale e una grattugiata di pepe. Quando la pasta sarà cotta al dente, saltarla con i funghi. Togliere dal fuoco e aggiungere le uova legando il tutto. Impiattare e ultimare con un po' di prezzemolo e pancetta abbrustolita.

Procedimento senza glutine

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta Senzaglutine.