

PICI CON ÈCACIOEPEPE, DORATI E GUANCIALE



Ingredienti Menù

12 Dorati - TN1
240g Ècacioepepe - S4QX
80g Guanciale cotto affumicato - 2T9
q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingredienti

320g Pici
q.b. Foglie di crescione

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Cuocere i pici in abbondante acqua salata. Nel frattempo scaldare in una padella la salsa Ècacioepepe con un po' di acqua di cottura della pasta. Scolare i pici e aggiungerli alla salsa, saltarli per un minuto ed impiattare. Guarnire con i pomodori Dorati, Pepe nero macinato fresco, Guanciale croccante e qualche fogliolina di crescione.