

## 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.