

SPAGHETTI ALLA CARBONARA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente. Nel frattempo versare il condimento alla carbonara in un soteau e lasciarlo ossigenare a fiamma viva aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura. Il condimento è pronto quando la salsa diventa particolarmente cremosa. Condire gli spaghetti cotti al dente e scolati e servire cospargendo con pecorino romano grattugiato.

Ingredienti Menù

600 g. Sugo alla Carbonara - CB1

Ingredienti

100 g. Pecorino Romano Grattugiato

600 g. Spaghetti