SPAGHETTI ALLA CARBONARA



Ingredienti Menù

600 g. Sugo alla Carbonara - CB1

Ingredienti

100 g. Pecorino Romano Grattugiato

600 g. Spaghetti

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 cucchiaio 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.

© 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)