SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON SALSA ÈCACIOEPEPE



Ingredienti Menù

120g Guanciale cotto affumicato - 2T9

240g Ècacioepepe - S4QX

q.b. Pepe nero intero - 1240

Ingredienti

320g Spaghettoni trafilati al bronzo

4 Tuorli d'uovo

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

per 4 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella fare rosolare il Guanciale tagliato a cubetti, rimuovere il grasso sciolto e aggiungere la salsa Ècacioepepe allungata con un po' d'acqua di cottura della pasta. Scolare gli spaghetti ed aggiungerli alla salsa, saltarli per un minuto, rimuovere dal fuoco e incorporare i tuorli. Dopo aver impiattato, ultimare con una macinata di Pepe nero.

© 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)