

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.