SPAGHETTONI ALLA CARBONARA



Ingredienti Menù

320 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

Ingredienti

320 g Spaghettoni

120 g Guanciale a cubetti

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Cuocere gli spaghettoni in acqua bollente leggermente salata, nel frattempo rosolare il guanciale lentamente finché non diventa croccante. Aggiungere la Grancrema alla Carbonara ed emulsionare gli ingredienti, aggiungendo se necessario un goccio di acqua di cottura della pasta. Scolare la pasta al dente e versarla nel condimento alla carbonara. Saltare la pasta fino ad ottenere un condimento legato e cremoso. impiattare decorando con guanciale croccante e 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)