

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Cuocere gli spaghetti 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

Ingredienti Menù

320 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Pepe nero macinato grosso - 1294

Ingredienti

320 g Spaghettoni

120 g Guanciale a cubetti