Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11

Guanciale di Puro Suino wędlina dojrzewająca suszona

Cena: 103,90 zł

Opis słownikowy

Z jakiego mięsa szukasz wędliny?	wieprzowe

Opis produktu

Spaghetti carbonara z pancettą"

2 jaja
30 g sera pecorino
15 g sera parmigiano reggiano albo grany padano
100 g pancetty albo guanciale
pieprz świeżo mielony
UWAGA dania nie solimy!

Pecorino i parmezan ścieramy drobno. Jaja roztrzepujemy w misce i dodajemy starty ser oraz świeżo mielony pieprz. Pokrojoną w paski pancettę podsmażamy. Ale delikatnie, żeby nie zaczęła się przypalać.
Gotujemy makaron spaghetti, odsączamy i wrzucamy znów do garnka, w którym się gotował. Dodajemy sos z jaj i sera i mieszamy, podgrzewając całość delikatnie - JAJA NIE MOGĄ SIĘ ŚCIĄĆ, a tylko zagęścić. Dodajemy usmażoną pancettę i mieszamy z makaronem. Zdejmujemy z ognia i podajemy udekorowany płatkami sera. I z białym winem. Pycha!!

Parametry

Przygotowanie	w całości, plasterki

Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11

Galeria