

CANNAMELA

Carbonara al sale affumicato al legno di faggio



Ingredienti

- 280g spaghetti
- 4 uova
- qb Sale Affumicato al legno di faggio CANNAMELA
- 100g pancetta affumicata
- 20g formaggio pecorino grattugiato
- 30g parmigiano grattugiato
- 10g olio extravergine di oliva
- qb Pepe Nero Tappomacina CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
1*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliate a cubetti la pancetta.
- 2 In una padella capiente rosolate la pancetta in pochissimo olio d'oliva.
- 3 Allontanate dal calore e profumate con pepe nero tappomacina CANNAMELA.
- 4 In una terrina aromatizzate le uova con due giri di tappomacina sale affumicato al legno di faggio CANNAMELA e sbattetele.
- 5 Unite i due formaggi e alcuni cucchiari di acqua.
- 6 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nella padella con il sugo.
- 7 Aggiungete le uova condite e amalgamatele su fiamma vivace per qualche minuto prima di servire.