MEZZE MANICHE CON CARBONARA, ZUCCHINE E GUANCIALE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g pasta mezze maniche
- 100g guanciale
- 200g zucchina
- 160g Crem-A-Poche Carbonara
- q.b. Pepe al Limone

PROCEDIMENTO

- Tagliare le zucchine a rondelle fini con l'aiuto di una mandolina e friggere in olio a 170 gradi sino a renderle ben cotte e croccanti.
- Cuocere in padella il guanciale a listarelle senza grassi sino a renderlo ben croccante e spegnere la fiamma.
- Cuocere le mezze maniche in abbondante acqua salata, scolare al dente e versare nella padella.
- Aggiungere la crema carbonara, acqua di cottura e spadellare per qualche minuto, sino a renderla ben amalgamata e cremosa.
- Servire in un piatto ben caldo e completare con le zucchine fritte.
- Impreziosire con il pepe al limone, per una nota fresca.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Crem-A-Poche Carbonara

Pepe al Limone