CARBONARA REMIX

Non una ricetta, ma un'eresia che non potrai abbandonare dopo averla degustata.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 paccheri
- 200g pancia di maiale
- 100g Crema di Formaggio al Pecorino
- 5g Maiale - Croccantino Rustico - Sale Aromatico
- 3 tuorli
- 30g acqua
- q.b.
- q.b. Pepe di Montagna della Tasmania - Intero

PROCEDIMENTO

- Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata per 30' ed essiccare a 70°C per 5/6 ore.
- Friggere i paccheri per pochi secondi in olio di semi a punto di fumo.
- Insaporire la pancia di maiale aromatizzata con la miscela maiale croccantino e cuocere in un sacchetto sottovuoto a 72°C per 24 ore.
- Raffreddare, porzionare e arrostire sino a rendere ben croccante.
- Realizzare la salsa carbonara miscelando la crema di pecorino, i tuorli d'uovo e l'acqua.
- Versare nel sifone, caricare con l'apposito gas e riscaldare a 70°C.
- Montare il piatto con i paccheri soffiati, la salsa carbonara, la pancetta croccante e insaporire con abbondante pepe della tasmania macinato.

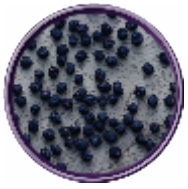
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Formaggio al Pecorino



Maiale - Croccantino Rustico - Sale Aromatico



Pepe di Montagna della Tasmania - Intero