MEZZE MANICHE CACIO, PEPE E GUANCIALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g pasta mezze maniche
- 150g guanciale stagionato
- 80g pecorino giovane grattugiato
- 150g Crema Cacio e Pepe
- 10g Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata
- q.b. germogli di pisello

PROCEDIMENTO

- Tagliare il guanciale a julienne e soffriggere senza aggiungere grassi in una padella antiaderente sino a renderlo ben croccante.
- Togliere 50 grammi di guanciale e tenere a parte.
- Cuocere le mezze maniche in abbondante acqua poco salata, scolare qualche minuto prima del tempo di cottura e versare nella padella con il guanciale e tutto il grasso che ha rilasciato.
- Aggiungere la crema cacio e pepe, acqua di cottura e completare la cottura della pasta nella salsa.
- Miscelare il pecorino grattugiato con il pepe cuvée.
- Servire le mezze maniche in un piatto ben caldo, spolverizzare con il pecorino al pepe e guarnire con guanciale croccante e germogli di pisello.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Cacio e Pepe



Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata