# TAGLIOLINO AL BAROLO CON CARBONARA, PORRO E CARDONCELLI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g tagliolini al barolo
- 160g guanciale
- 1 porro
- 4 tuorli
- 200g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- 160g Crema di Formaggio al Pecorino
- q.b. Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata

## PROCEDIMENTO

- Rosolare il guanciale fino a raggiungere la croccantezza desiderata e toglierlo dal fuoco.
- Con il grasso rimasto stufare il porro a fuoco dolce per 20', poi alzare la temperatura, aggiungere i cardoncelli e saltare.
- Creare la salsa carbonara amalgamando i tuorli con la crema pecorino e il pepe cuvée.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare con il porro e i cardoncelli e fuori dal fuoco mantecare con la salsa alla carbonara.
- Impiattare completando con il guanciale e una spolverata di pepe cuvée.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Cardoncelli trifolati C'era Una Volta**



**Crema di Formaggio al Pecorino**



**Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata**