

Spaghetti carbonara tradizionale

Viani





Der Pastaklassiker mit Guanciale, Ei und Pecorino

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250 g Spaghetti	Petersilie
80 g Guanciale	Knoblauch
50 g Pecorino	Muskat
2 Bio-Eier	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Spaghetti in kochendem Salzwasser ca. 9 Minuten al dente garen. Guanciale klein schneiden, in einer großen Pfanne kross braten, ganz am Ende gehackten Knoblauch kurz mitbraten und beiseite stellen. Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Pasta abgießen und $\frac{1}{2}$ Minute abkühlen lassen. Pasta zusammen mit Ei in die Pfanne zum Guanciale geben und die Hälfte des Pecorinos hinzufügen. Alles gut vermengen, dann bei sehr geringer Hitze rühren, bis die Sauce anzieht. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Mit verbliebenem Pecorino und gehackter Petersilie garnieren.



SPAGHETTI



FIORE SARDO DOP
FRESCO, BIO



GUANCIALE