



GUSTO IN FAMIGLIA

## SPAGHETTI CARBONARA CON SPECK ALTO ADIGE

**30 minuti – facile – per 4 persone**



### Ingredienti:

- 320 g spaghetti
- 100 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne
- 1 C burro
- 200 ml panna
- 3 tuorli d'uovo
- 2 C grana grattugiato
- sale
- pepe nero appena macinato

### Altro:

- 40 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne, abbrustolite
- 1 C prezzemolo tagliato finemente
- 2 C grana grattugiato

### Preparazione:

1. Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata (vedi indicazioni sulla confezione).
2. Nel frattempo, rosolare brevemente i 100g di Speck Alto Adige IGP Julienne nel burro.
3. Mescolare la panna con i tuorli, la grana grattugiato e il sale.

### Ultimazione:

1. Scolare gli spaghetti, far sgocciolare e versarli nella padella con lo Speck Alto Adige IGP Julienne.
2. Unire la panna con l'uovo e mescolare bene il tutto.
3. Aromatizzare con il pepe, guarnire con i 40g Speck Alto Adige IGP Julienne abbrustolite, il prezzemolo e la grana, infine servire.

# Recla

GUSTO IN FAMIGLIA



## **Speck Alto Adige IGP Julienne 70g**

Il connubio perfetto tra forma e gusto, che trasformerà i tuoi piatti in portate uniche. Un amico prezioso in cucina!