

Tonnarelli con Pecorino della Fattoria del Faggio, Pepe della Valle Maggia, crema all'uovo e pancetta nostrana



Una ricetta dello Chef Martina De Michele del Ristorante Fiore di pietra presso Ferrovia Monte Generoso.

Preparazione



Tempo richiesto Ca. 40 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Carne - Tonnarelli con pancetta



Prodotto tipico Pancetta - Km 0



Adatto in Autunno - Cena tra amici

**Tonnarelli con
Pecorino della
Fattoria del
Faggio, Pepe
della Valle
Maggia, crema
all'uovo e
pancetta
nostrana**

INGREDIENTI

- 400 gr tonnarelli freschi
- 240 gr tuorlo d'uovo
- 100 gr sbrinz
- 80 gr pancetta
- Sale q.b.
- Pepe della Valle Maggia q.b.

**Tonnarelli con
Pecorino della
Fattoria del
Faggio, Pepe
della Valle
Maggia, crema
all'uovo e
pancetta
nostrana**

PROCEDIMENTO

1. Rosolare la pancetta e renderla croccante, scolare dal proprio grasso di cottura e mettere da parte per la prossima preparazione.
2. Mescolare con una frusta a bagnomaria il tuorlo d'uovo liquido curando con un termometro a sonda che non superi la temperatura di 68°C
3. Una volta pastorizzato l'uovo, aggiungere il pepe, il formaggio e il grasso riservato dalla preparazione della pancetta e mischiare a fuoco molto lento. Il composto deve rimanere cremoso e omogeneo.
4. Portare a bollire l'acqua abbondantemente salata, e immergere i tonnarelli. Cuocere a seconda delle tempistiche indicate sulla confezione acquistata, scolare in una sauteuse.
5. Aggiungere il composto di uovo formaggio e pepe, mescolare facendo saltare la pasta mantecandola. La pasta deve rimanere cremosa e l'uovo non deve fare grumi.
6. Continuare a far saltare la pasta energicamente nella padella incorporando aria, al bisogno e secondo i gusti aggiungere una spolverata di sbrinz.

**Tonnarelli con
Pecorino della
Fattoria del
Faggio, Pepe
della Valle
Maggia, crema
all'uovo e
pancetta
nostrana**

IMPIATTAMENTO

1. Impiattare a nido in una fondina, posando la pancetta croccante leggermente riscaldata in superficie con anche qualche grano di pepe per decorare.
2. Servire calda e fumante, buon appetito!