

Tonnarelli au fromage Pecorino de la Fattoria del Faggio, au poivre du Valle Maggia, à la crème aux œufs et au lard maison



Une recette de la chef Martina De Michele du Restaurant Fiore di pietra à Ferrovia Monte Generoso.

Préparation



Temps requis env. 40 minutes



Difficulté Facile - Pour tous



Dosage 4 personnes

Caractéristiques



Plat Viande - Tonnarelli au Lard



Produit typiques Lard - 0 km



Adapté en Automne - Dîner entre amis

**Tonnarelli au
fromage
Pecorino de la
Fattoria del
Faggio, au
poivre du Valle
Maggia, à la
crème aux
œufs et au lard
maison.**

INGRÉDIENTS

- 400 gr de tonnarelli frais
- 240 gr de jaune d'œuf
- 100 gr de sbrinz
- 80 gr de lard
- Sel selon le goût
- Poivre de la vallée de la Maggia au goût

**Tonnarelli au
fromage
Pecorino de la
Fattoria del
Faggio, au
poivre du Valle
Maggia, à la
crème aux
œufs et au lard
maison.**

PROCÉDURE

1. Faire revenir le bacon et le rendre croustillant, l'égoutter de sa graisse de cuisson et le réserver pour la préparation suivante.
2. Mélanger le jaune d'œuf liquide à l'aide d'un fouet au bain-marie en veillant, à l'aide d'un thermomètre à sonde, à ce qu'il ne dépasse pas une température de 68 °C.
3. Une fois l'œuf pasteurisé, ajouter le poivre, le fromage et la graisse réservée à la préparation des lardons et mélanger à feu très doux. Le mélange doit rester crémeux et homogène.
4. Porter à ébullition l'eau généreusement salée et y plonger les tonnarelli. Cuire selon les temps indiqués sur le paquet acheté, égoutter dans une sauteuse.
5. Ajouter le mélange œuf-fromage-poivre, mélanger et remuer les pâtes pour les enrober. Les pâtes doivent rester crémeuses et l'œuf ne doit pas faire de grumeaux.
6. Continuer à faire sauter les tonnarelli vigoureusement dans la sauteuse, en incorporant de l'air, si nécessaire et selon le goût, ajouter un saupoudrage de sbrinz.

**Tonnarelli au
fromage
Pecorino de la
Fattoria del
Faggio, au
poivre du Valle
Maggia, à la
crème aux
œufs et au lard
maison.**

ACCOMPAGNEMENT

1. Servir en nid dans un bol, en plaçant le bacon croustillant légèrement réchauffé sur le dessus avec quelques grains de poivre pour décorer.
2. Servir bien chaud et bon appétit!