

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Carbonara ai funghi

INGREDIENTI / QUANTITÀ

300 g di bucatini, 200 g di funghi champignon, 70 g di pancetta affumicata a cubetti, 50 g di parmigiano reggiano, 30 g di burro, 2 uova, 1 spicchio di aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, sale e pepe.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Pulite i funghi e affettateli, poi metteteli in una padella con una noce di burro e lo spicchio d'aglio. Fateli cuocere per 4-5 minuti, poi salate e pepate. In una padella antiaderente fate cuocere la pancetta affumicata fino a quando sarà ben dorata. Unitela ai funghi anche con il suo grasso di cottura. Grattugiate il parmigiano e mettetelo in una terrina con il prezzemolo tritato e le uova. Rimescolate e sbattete leggermente per avere un composto perfettamente omogeneo. Tagliate il burro a pezzettini e unitelo alle uova. Lessate i bucatini in abbondante acqua salata e scolateli al dente, poi conditeli con la pancetta e i funghi. Rimescolate in modo che risultino ben conditi. Versatevi sopra il composto a base di uova e, rimescolando delicatamente, fate in modo che risulti tutto ben cremoso. Servite subito con una macinata di pepe.