



Linguine Carbonara à la truffe

Pour 2 personnes :

- 250 gr de Linguine
- ½ pot de carbonara à la truffe
- 200 gr de guanciale
- 100 gr de pecorino Romano



Préparation

- Découper le guanciale, le mettre dans une poêle, réserver.
- Cuire les Linguine en respectant le temps de cuisson inscrit sur le paquet.
- Placer la crème de carbonara dans un bol et au $\frac{3}{4}$ de la cuisson des pâtes ajouter une louche d'eau de cuisson, mélanger.
- Cuire le guanciale sans matière grasse.
- Égoutter les pâtes et les verser dans le guanciale et ajouter la crème de carbonara et une bonne poignée de pecorino Romano, mélanger sur le feu
- Servir dans des assiettes chaudes et ajouter un peu de pecorino Romano.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

