

A top-down photograph of a rustic, light-colored ceramic bowl filled with spaghetti carbonara. The pasta is thick and ridged, coated in a creamy sauce. It is topped with crumbled sausage, fresh rosemary sprigs, and a dusting of white cheese. The bowl sits on a dark red plate, which is placed on a light-colored, patterned cloth. In the background, a small dark bowl of ground pepper and a glass of water are visible.

Spaghettoni Carbonara de Salsiccia con Pepe Valle Maggia et romarin

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 480g spaghettoni
- 400g Salsiccia con pepe Valle Maggia
- 4 œufs
- 4 jaunes d'œuf
- 240 pecorino râpé + pecorino supplémentaire pour servir
- à v. huile d'olive extra vierge
- 4 bouquets de romarin
- à v. sel et poivre noir du moulin

Préparation

1. Plonger les pâtes dans une grande quantité d'eau salée et faire cuire pendant le temps indiqué sur l'emballage.
2. Pendant ce temps, casser l'œuf dans un grand bol, y ajouter les jaunes et le pecorino, assaisonner avec un peu de sel, une généreuse quantité de poivre du moulin et bien mélanger.
3. Sortez la Salsiccia con Pepe Valle Maggia du boyau et l'émincer grossièrement avec vos mains.
4. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle antiadhésive, ajouter le romarin haché et faire griller la saucisse pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée de tous les côtés.
5. Retirer la poêle du feu.
6. Égoutter les pâtes al dente en les laissant humides et transférer immédiatement dans le bol avec les œufs.
7. Remuer rapidement pour envelopper les pâtes dans l'assaisonnement et laisser les œufs prendre ; ajouter la saucisse avec son liquide de cuisson et remuer à nouveau.
8. Répartir les pâtes dans des assiettes et servir avec un peu plus de pecorino râpé à part.