

Carbonara di spaghetti al Montasio, curcuma e pancetta



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi), Stravecchio (oltre 18 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Mezz'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per _4 persone

- 320 gr spaghetti,
- 40 gr Montasio stravecchio, 40 gr Montasio stagionato,
- ½ bicchiere di latte, 1 cucchiaino curcuma in polvere,
- 120 gr pancetta friulana, pepe nero, sale.

Descrizione:

Mettere a cuocere gli spaghetti in acqua salata. Nel frattempo versare il latte in una casseruola ed unirvi le stagionature di Montasio grattugiate, la curcuma e abbondante pepe nero; sciogliere a fuoco basso, mantecarvi gli spaghetti scolati al dente e servire con la pancetta a listarelle precedentemente cucinata fino a renderla croccante.