

FETTUCCINE AGNELLO CACIO E OVA

Ingredienti per 4 persone

per la pasta all'uovo:

- 400 gr farina 0
- 4 uova
- 40 gr olio extravergine di oliva
- 100 gr semola

per il condimento:

- 400 gr fettuccine fresche all'uovo
- 400 gr polpa di agnello
- 30 gr cipolla
- 30 gr carota
- 1 costa di sedano
- 3 uova
- 200 gr cacio (pecorino romano)
- 150 ml olio extravergine di oliva
- 1 limone non trattato
- 10 gr pepe nero macinato
- 5 gr pepe rosa in grani (decorazione)
- 5 gr sale



Vino consigliato

Malvasia Zidarich Carso DOC 2012

Costo: € 25