

RIGATONI CACIO E PEPE

Pour 10 personnes | **10 min de préparation** | **12 min de cuisson**

INGRÉDIENTS

Pâtes Mezzi Rigatoni al bronzo	1000 g
SAUCE CACIO E PEPE	
Sauce au poivre	500 g
Crème fluide UHT 30% MG - Disgroup	400 g
Mascarpone	170 g
Parmigiano Reggiano râpé AOP	80 g
Eau de cuisson de pâtes	80 g
Tranchettes bacon crispy ❄	160 g
Parmigiano Reggiano pétales AOP	100 g
Ciboulette fraîche	30 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

CUIRE LES MEZZI RIGATONI

- Plonger les pâtes dans une eau frémissante salée et les cuire pendant 12 min à ébullition.
- Refroidir les pâtes à l'eau
- Egoutter.

PRÉPARER LA SAUCE CACIO E PEPE

- Réunir la sauce au poivre, la crème, le mascarpone et le parmesan râpé.
- Mélanger au fouet et détendre légèrement la sauce avec une dose d'eau de cuisson des pâtes.

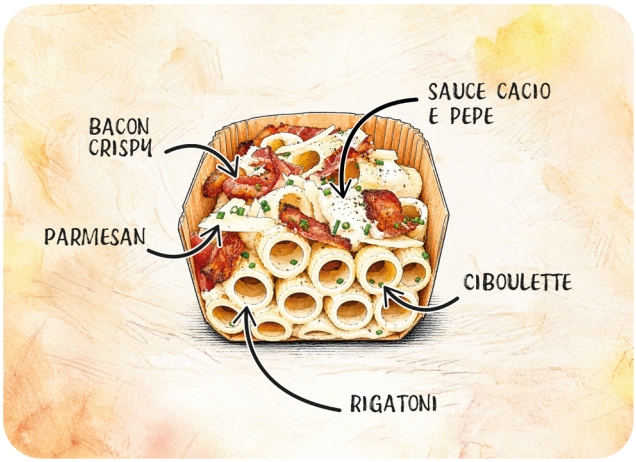
PRÉPARER LE BACON CRISPY

- Dorer les tranchettes de bacon crispy au four ventilé à 160°C, pendant 3 min. (départ surgelé)

MONTAGE

- Mélanger les Mezzi Rigatoni avec la sauce Cacio e Pepe.
- Dans un panibois, disposer successivement :
  - 375 g de Mezzi Rigatoni Cacio e Pepe,
  - 16 g de tranchettes de bacon doré,
  - 10 g de copeaux de parmesan,
  - 3 g de ciboulette ciselée.

Chauffer sur demande et servir.



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
❄ *Produit surgelé*

DISGROUP « Les Ingrédients du Succès »