

Fussilli carbonara trufado

Truffled fusilli carbonara

Chef Mario Papa



Porciones: 2 Tiempo de preparación: 30 min
Serves: 2 Preparation time: 30 min

Ingredientes / Ingredients

1 pza/ 1 piece	Trufa negra pequeña	Small black truffle	
100g	Pasta Fussilli orgánica	Organic fusilli pasta	Italia/ Italy
150g	Queso Edam	Edam cheese	Países Bajos/ Netherlands
50g	Mantequilla	Butter	Irlanda/ Ireland
20ml	Aceite de oliva Πεζά Ηρακλείου Κρήτης / Peza Irakliou Kritis DOP	Peza Irakliou Kritis PDO extra-virgin olive oil	PDO Grecia/ Greece
10	Espárragos	Asparagus	
1 cucharadita/ 1 tsp	Sal	Salt	
2	Huevos	Eggs	
100g	Tocino	Bacon	

Procedimiento / Preparation

01	Cocer la pasta en agua hirviendo hasta que quede al dente. Reservar tanto la pasta como el agua de cocción por separado.	Cook the pasta in salted water until it is al dente. Drain the pasta but keep the salted cooking water and put to one side.
02	Separar las yemas de huevo y mezclarlas con el queso rallado.	Separate the egg yolks from the egg whites and mix the yolks with the grated cheese.
03	Sofreír el tocino en su propia grasa hasta que quede bien crujiente.	Fry the bacon in its own fat until crispy.
04	Mezclar el tocino y su grasa con el queso y los huevos.	Mix the bacon and its fat with the cheese and eggs.
05	Emulsionar con un poco del agua de cocción de la pasta hasta conseguir una salsa suave y cremosa.	Emulsify with a little of the pasta water until you get a soft and creamy sauce.
06	Saltear los espárragos en piezas pequeñas con la mantequilla hasta que estén tiernos.	Sauté the asparagus in small pieces with butter until tender.
07	Mezclar la pasta con la salsa y los espárragos salteados.	Mix the pasta with the sauce and sautéed asparagus.
08	Terminar en el plato con trufa rallada por encima y un chorrito de aceite de oliva.	Serve with grated truffle and a drizzle of olive oil.

Sistemas de Calidad de la UE / EU Quality Schemes



Denominación de origen protegida (DOP)

Los productos de esta categoría tienen vínculos claros e indiscutibles con el lugar en el que se producen. Esto significa que todos los aspectos de la producción, la preparación y el procesamiento ocurren en la región de origen específica.

Protected designation of origin (PDO)

Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.



Indicación geográfica protegida (IGP)

Esta etiqueta especifica la relación entre la región y el nombre del producto. Parte de la producción (al menos una etapa) se da en la región para calificar.

Protected geographical indication (PGI)

This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.



Logotipo ecológico

Esta etiqueta garantiza que los productos certificados como orgánicos han cumplido con condiciones estrictas sobre la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, con un impacto ambiental limitado. Fomenta el uso responsable de la energía y los recursos naturales; el mantenimiento de la biodiversidad y un alto nivel de bienestar animal.

Organic logo

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.



UNIÓN EUROPEA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

