

PRIMI PIATTI

Sedani alla carbonara con porcini e speck

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr

FUNGHI PORCINI 4

SPECK 200 gr

UOVA 4

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80
gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

I sedani alla carbonara con **porcini** e **speck** sono un primo piatto esagerato! Già la **carbonara** è un trionfo di sapore, questa poi, arricchita da speck e porcini, diventa un piatto eccezionale, intenso...

Tutta da provare la nostra carbonara con porcini e speck! La carbonara è un piatto della tradizione romana che si presta a mille e una variante anche se i romani potrebbero impallidire di fronte a piccole variazioni!! **Buono, semplice e saporito** questo piatto con i funghi e speck conquisterà anche i palati

più difficili! L'importante è fare un buon piatto, che piaccia a noi e ai nostri ospiti, perché è un primo che va bene anche per tutta la famiglia !!!

Provate questa versione amarete di certo anche il risotto con [radicchio e speck](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i sedani alla carbonara con porcini e speck, portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua debitamente salata, quindi tuffatevi i sedani.

Affettate due fette di speck ricavandone dei bastoncini.



- 2 Scaldate un giro d'olio in una padella, preferibilmente di ferro e fatevi rosolare le striscioline di speck; spegnete il fuoco e prelevate lo speck dalla padella.



- 3 Prendete i porcini già puliti, dividete i gambi dalla cappelle e tagliate i primi a cubetti piuttosto piccoli.



- 4 Fate rosolare i gambi dei porcini nella stessa padella utilizzata per rosolare lo speck, quando avranno preso calore sfumateli con del vino bianco lasciandolo evaporare a fuoco vivace; salate leggermente.



- 5 Affettate, nel frattempo, le cappelle dei porcini.



- 6 Sbattete leggermente le uova ed i tuorli insieme al parmigiano fino ad ottenere una crema.



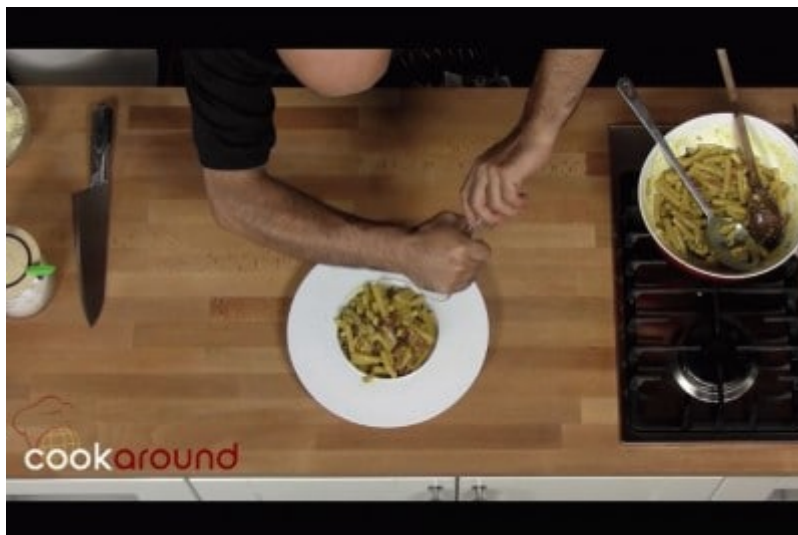
- 7 Scolate la pasta al dente, trasferiteli nella padella con i gambi di porcini, spadellatela velocemente aggiungendo le cappelle affettate e lo speck messo da parte; insaporite con del pepe.



- 8 Trasferite la pasta in una ciotola e unite la crema di uova e parmigiano mescolando affinché la pasta possa assorbirla completamente.



- 9 Servite immediatamente la carbonara con porcini e speck ultimando con una bella macinata di pepe nero.



NOTE

Da cosa deriva lo speck?

Lo speck è un prodotto IGP dell' Alto Adige, una prelibatezza che deriva dal maiale e che ha radici antiche a cui si legano miti e tradizioni. La sua nascita si descrive come una casualità, dovuta al fatto che i contadini conservavano appesi al soffitto i loro prosciutti per difenderli da animali e contaminazioni. Col passare del tempo, notarono che l'affumicatura causata dal focolare domestico, rendeva il prodotto molto più buono. A questo, l'aggiunta degli aromi fu un ulteriore perfezionamento finchè lo speck non diventa quello che è oggi.

Con cosa potrei sostituire lo speck?

Puoi sostituire con della pancetta o del prosciutto cotto.