

Pancetta alla Contadina

Fausto Spagnoli, Modena

dg: gut

Pro Person

8 bis 12 *Pancetta-Tranchen, hauchdünn geschnitten

1 bis 2 Eier

Wenig Liscio (Blattpeterli), gehackt

Schwarzer Pfeffer

Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Pancetta in der Bratpfanne auslassen, eventuelles Fett ableeren.

Ein Ei hinzuschlagen alles auf einen Teller geben, pfeffern, Liscio darüber streuen und den TRADIZIONALE darüber giessen.

*Durch die Pancetta-Tranchen muss man definitiv die Zeitung lesen können!