RIGATONI MIT „GRANCREMA“ ALLA CARBONARA UND GEMÜSEFANTASIE



Menù-Zutaten

500 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X

Zutaten

500 g Rigatoni (Pastaformat)
100 g geriebener Parmesan
2 Zucchini
1 große Aubergine
1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
n.B. Erdnussöl zum Backen

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Rigatoni in reichlich Salzwasser garen. Das Gemüse in Würfel schneiden und jeweils separat in Erdnussöl backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und vermischen. Die „Grancrema“ alla Carbonara in einer Sauciere mit etwas Kochwasser der Nudeln verdünnen. Die Rigatoni mit der „Grancrema“ alla Carbonara vermengen und einen Teil der gebackenen Gemüsewürfel dazugeben. Gut schwenken und mit geriebenem Parmesan bestreuen, bis eine cremige Sauce entsteht. Auf Tellern anrichten und mit den restlichen gebackenen Gemüsewürfeln, gemahlenem bunten Pfeffer und frittierten Basilikumblättern garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

*Sostituendo i rigatoni con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)