ROTE QUADRATISCHE SPAGHETTI ALLA CARBONARA



Menù-Zutaten

300 g Rape rosse a fette (Rote Beete in Scheiben) - VH3

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

Zutaten

500 g quadratische Spaghetti

240 g Guanciale (Speck)*

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser garen. Den in Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne anbraten. Die rote Beete pürieren und durch ein Sieb streichen, um den Saft zu gewinnen. Die Spaghetti al dente abgießen und im Saft der roten Beete schwenken. Die „Grancrema“ alla Carbonara als Spiegel auf den Teller geben, die Spaghetti darauf verteilen und mit „Grancrema“ alla Carbonara garnieren. Mit gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und mit dem zuvor gebratenen Speck garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

*Werden die Spaghetti und der Guanciale-Speck durch Produkte ersetzt, auf deren Etikett der Hinweis „Glutenfrei“ steht, ist das Rezept glutenfrei.

© 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)