SPAGHETTONI ALLA CARBONARA MIT VENUSMUSCHELN



Menù-Zutaten

1000 g Vongole dell'Adriatico con guscio al naturale (Venusmuscheln aus der Adria mit Schale, natur) - MF1
420 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

500 g Spaghettoni (dicke Spaghetti)*
n.B. Knoblauch
n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghettoni in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Den gehackten Knoblauch in einer Pfanne im Natives Olivenöl Extra Vergine anbraten, dann die Venusmuscheln dazugeben. Die Muscheln mit ihrer Flüssigkeit übergießen und ein paar Minuten lang erhitzen. Die Spaghettoni abgießen, in der „Grancrema“ alla Carbonara schwenken und anrichten. Die Venusmuscheln dazugeben und mit gehackter
Petersilie und schwarzem Pfeffer bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

*Ersetzt man die Rigatoni durch „glutenfreie“ Nudeln, wird das Gericht zu einer glutenfreien Speise.

© 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)