

VEGETARISCHE PENNONI ALLA CARBONARA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 1 PERSON

Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Artischocken auf jüdische Art in Scheiben schneiden und mit etwas nativem Olivenöl extra in einer Pfanne anbraten. Die Nudeln al dente abgießen und in den Artischocken schwenken. Dann die „Grancrema“ alla Carbonara dazugeben und die Konsistenz bei Bedarf mit etwas Kochwasser der Nudeln korrigieren. Nach Zugabe der Petersilie auf einem Teller anrichten und mit rosa Pfeffer garnieren.

Menù-Zutaten

100 g Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
12 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
70 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X

Zutaten

90 g Pennoni (Pastaformat)
Petersilie