VEGETARISCHE PENNONI ALLA CARBONARA



Menù-Zutaten

100 g Carciofi alla Giudia - HD307

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

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.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)