SPAGHETTONI ALLA CARBONARA E VONGOLE



Menù Ingredients

1000 g Vongole dell'Adriatico con guscio al naturale - MF1

420 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingredients

500 g Spaghettoni

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Cuocere al dente gli spaghettoni in abbondante acqua salata bollente. In una casseruola soffriggere l'aglio tritato insieme all'Olio extravergine di oliva, poi aggiungere le Vongole. Bagnare con il loro liquido e scaldarle per alcuni minuti. Scolare gli spaghettoni, saltarli con la Grancrema alla Carbonara e impiattare. Aggiungere le Vongole e ultimare con una spruzzata di prezzemolo tritato e una macinata di Pepe nero.

Gluten Free Method

Sostituendo gli spaghettoni con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)