

## SPAGHETTONI ALLA CARBONARA E VONGOLE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone

Cuocere al dente gli spaghetti 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 spaghetti, 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 spaghetti con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### 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