PENNONI A LA CARBONARA VEGETARIANA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

100 g Carciofi alla Giudia - HD307

12 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

70 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

90 g Pennoni

Perejil

Preparación

PARA 1 PERSONA

Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con sal. Mientras tanto, cortar en rodajas las alcachofas a la judía y dorarlas en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra. Escurrir la pasta al dente y saltearla con las alcachofas. Añadir la Grancrema de salsa carbonara y rectificar la consistencia con agua de cocción si es necesario. Añadir el perejil, emplatar y decorar con pimienta rosa.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)