RIGATONI CON GRANCREMA DE SALSA CARBONARA Y VERDURAS VARIADAS



Ingredientes Menù

500 g Grancrema alla Carbonara - ST1X
al gusto Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261

Ingredientes

100 g rigatoni
500 g queso Parmigiano Reggiano rallado
2 calabacines
1 berenjena grande
1 pimiento rojo y 1 pimiento amarillo
Aceite de cacahuete para freír
al gusto Albahaca frita para decorar
al gusto sal

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas
Cocer los rigatoni en abundante agua con sal. Cortar las verduras en daditos y sofreírlas por separado en aceite de cacahuete, secarlas en papel absorbente, salarlas y mezclarlas. Verter la Grancrema de salsa carbonara en una sauté y añadir un poco de agua de cocción de la pasta. Condimentar los rigatoni con la Grancrema de salsa carbonara y añadir una parte de las verduras fritas, saltear todo junto y espolvorear con Parmigiano Reggiano rallado hasta obtener un condimento cremoso. Servir decorando con el resto de las verduras fritas cortadas en daditos, pimienta de colores molida y hojas de albahaca frita.

Procedimiento sin gluten

*Sostituendo i rigatoni con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)