

PENNONI À LA CARBONARA VÉGÉTARIENNE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

POUR 1 PERSONNE

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, prendre les artichauts alla Giudia, les couper en tranches et les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive extra vierge. Egoutter les pâtes al dente et les mélanger avec les artichauts. Ajoutez ensuite le Grancrema alla Carbonara et corrigez avec de l'eau de cuisson si nécessaire. Après avoir ajouté le persil, servir et garnir de poivre rose.

Ingrédients Menù

100 g Carciofi alla Giudia (Artichauts à la juive) - HD3
12 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
70 g Grancrema alla Carbonara (Grancrema à la Carbonara) - ST1X
q.s. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

90 g Pennoni
Persil