PENNONI À LA CARBONARA VÉGÉTARIENNE



Ingrédients Menù

100 g Carciofi alla Giudia - HD307

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

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.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)