RIGATONI AVEC GRANCREMA À LA CARBONARA ET FANTAISIE DE LÉGUMES



Ingrédients Menù

500 g Grancrema alla Carbonara (Grancrema à la Carbonara) - ST1X

q.s. Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros) - 1261

Ingrédients

500 g rigatoni

100 g parmesan Parmigiano Reggiano râpé

2 courgettes

1 grosse aubergine

1 poivron rouge et 1 poivron jaune

q.s. huile de graines d'arachide pour frire

q.s. basilic frit pour garnir

q.s. sel

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

pour 6 personnes

Faire cuire les rigatoni dans une grande quantité d'eau salée. Couper les légumes en cubes et les faire revenir séparément dans l'huile d'arachide, les sécher dans du papier absorbant, les saler et les unir. Verser la Grancrema à la Carbonara dans une sauteuse et l’allonger avec une goutte d'eau de cuisson des pâtes. Assaisonner les rigatoni avec la Grancrema à la Carbonara et y ajouter une partie des légumes frits, faire sauter le tout et saupoudrer de parmesan Parmigiano Reggiano râpé jusqu'à obtenir un condiment crémeux. Dresser les assiettes en décorant avec le reste des légumes frits, un peu de Poivre coloré moulu et des feuilles de basilic frites.

Préparation sans gluten

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

© 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)