

## RIGATONI AVEC GRANCREMA À LA CARBONARA ET FANTAISIE DE LÉGUMES



**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.

### 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