SPAGHETTONI ALLA CARBONARA E VONGOLE



Ingrédients Menù

1000 g Vongole dell'Adriatico con guscio al naturale - MF1

420 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingrédients

500 g Spaghettoni

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Cuocere al dente gli spaghettoni in abbondante acqua salata bollente. In una casseruola soffriggere l'aglio tritato insieme all'Olio extravergine di oliva, poi aggiungere le Vongole. Bagnare con il loro liquido e scaldarle per alcuni minuti. Scolare gli spaghettoni, saltarli con la Grancrema alla Carbonara e impiattare. Aggiungere le Vongole e ultimare con una spruzzata di prezzemolo tritato e una macinata di Pepe nero.

Préparation sans gluten

Sostituendo gli spaghettoni 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)