

## PENNONI ALLA CARBONARA VEGETARIANA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

#### PER 1 PERSONA

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente e salata. Nel frattempo prendere i carciofi alla Giudia, tagliarli a fette e lasciarli rosolare in una padella con un filo di olio extra vergine di oliva. Scolare la pasta al dente e saltarla con i carciofi. Aggiungere poi la Grancrema alla Carbonara e correggere con acqua di cottura se necessario. Dopo aver aggiunto il prezzemolo, impiattare e decorare con pepe rosa.

### Ingredienti Menù

100 g Carciofi alla Giudia - HD3  
12 g Olio extravergine di oliva - EK5  
70 g Grancrema alla Carbonara - ST1X  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

### Ingredienti

90 g Pennoni  
q.b. Prezzemolo