PENNONI ALLA CARBONARA VEGETARIANA



Ingredienti Menù

100 g Carciofi alla Giudia - HD307

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

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.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)