

RIGATONI CON GRANCREMA ALLA CARBONARA E FANTASIA DI VERDURE



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i rigatoni in abbondante acqua salata. Tagliare a cubetti le verdure e friggerle separatamente in olio di semi di arachidi, asciugarle nella carta assorbente, salarle ed unirle. Versare la Grancrema alla Carbonara in un sauté e allungare con un goccio d'acqua di cottura della pasta. Condire i rigatoni con la Grancrema alla Carbonara e unirvi una parte di verdure fritte, saltare il tutto e cospargere di Parmigiano Reggiano grattugiato fino ad ottenere un condimento cremoso. Impiattare, decorando con la dadolata rimasta di verdure fritte, Pepe colorato macinato e foglie di basilico fritte.

Procedimento senza glutine

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

Ingredienti Menù

500 g Grancrema alla Carbonara - ST1X
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

500 g Rigatoni*
100 g Parmigiano Reggiano grattugiato
2 Zucchine
1 Melanzana grande
1 Peperone rosso
1 Peperone giallo
q.b. Olio di semi di arachidi - per friggere
q.b. Sale
q.b. Basilico fritto