RIGATONI CON GRANCREMA ALLA CARBONARA E FANTASIA DI VERDURE



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

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.

© 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)