SPAGHETTI QUADRATI ROSSI ALLA CARBONARA



Ingredienti Menù

300 g Rape rosse a fette - VH3

420 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingredienti

500 g Spaghetti quadrati

240 g Guanciale

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. In una padella rosolare il guanciale tagliato a listarelle. Macinare le Rape rosse e filtrare per ricavare il succo. Scolare gli spaghetti al dente e ultimare la cottura saltandoli con il succo delle Rape rosse. Impiattare posizionando la Grancrema alla Carbonara sulla base del piatto, aggiungere gli spaghetti e decorare con un fi lo di Grancrema alla Carbonara. Ultimare con Pepe nero macinato e il guanciale precedentemente saltato in padella.

Procedimento senza glutine

Sostituendo gli spaghetti e il guanciale 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)