

## SPAGHETTONI ALLA CARBONARA E VONGOLE



Chef: Leonardo Pellaracani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente gli spaghettoni in abbondante acqua salata bollente. In una casseruola soffriggere l'aglio tritato insieme all'Olio extravergine di oliva, poi aggiungere le Vongole. Bagnare con il loro liquido e scaldarle per alcuni minuti. Scolare gli spaghettoni, saltarli con la Grancrema alla Carbonara e impiattare. Aggiungere le Vongole e ultimare con una spruzzata di prezzemolo tritato e una macinata di Pepe nero.

### Procedimento senza glutine

Sostituendo gli spaghettoni con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.