

Carbonara di mare

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Con l'arrivo della buona stagione, ecco una ricetta ricca e colorata, da assaporare pregustando i sapori e i profumi di mare che ci accompagneranno durante l'estate. [MORE]

Ingredienti per 4 persone:

spaghetti quadrati 320 g
3 tuorli
1 trancio di pesce spada (150 g circa)
cozze sgusciate 200 g
seppioline pulite 200 g
vongole sgusciate 200 g
parmigiano grattugiato 50 g
pancetta a dadini 100 g
1 cipolla piccola
prezzemolo un ciuffo
basilico 1 ciuffo
pomodorini freschi di pachino (a piacere)
vino bianco ½ bicchiere
olio extravergine d'oliva
sale fino

Procedimento:

Fate scaldare l'olio in una padella antiaderente, unite la cipolla e la pancetta tagliata a dadini, fate rosolare per 10 minuti. Tagliate a cubetti il pesce spada, a listerelle le seppie e aggiungete in padella mescolando. Irrorate con il vino, coprite e lasciate cuocere 10 minuti. Unite le cozze e le vongole (precedentemente sgusciate), aggiungete alcuni pomodorini tagliati a metà e spolverizzate con un trito di prezzemolo. Proseguite la cottura per 15 minuti.

Nel frattempo portate a bollore la pentola con l'acqua per bollire gli spaghetti. Sbattete in una ciotola i tuorli con il parmigiano e un pizzico di sale. Scolate gli spaghetti e trasferiteli nella padella con il condimento di pesce, fateli insaporire e versate le uova mescolando velocemente per 30 secondi. Trasferite nei piatti individuali, decorate con il basilico fresco e servite.

Maria Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/carbonara-di-mare/98723>

