PRIMI PIATTI

Carbonara di tonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

La carbonara è un piatto buonissimo che si presta a mille interpretazioni diverse. Gli spaghetti alla carbonara con il tonno sono una variante davvero intrigante!

INGREDIENTI

400 g spaghetti

olio evo

2 scatolette di tonno

prezzemolo tritato qb

2 uova intere

sale e pepe

3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato

1 spicchio d'aglio intero.

PREPARAZIONE

1. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Intanto, in una padella capiente soffriggete l'aglio intero (che poi toglierete) con l'olio. Unite il tonno sminuzzato e fate insaporire.

2 Aggiungete il prezzemolo tritato.

3 Preparate la crema di uovo, sbattendo le uova con sale e pepe q.b., e il formaggio grattugiato. Scolate la pasta e unitela al condimento.

4 Unite la crema di uovo, mescolate bene, se volete aggiungete un goccio d'olio e servite.

5 Particolare della carbonara di tonno: