

PRIMI PIATTI

Carbonara di mare

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **carbonara di mare** è un piatto delizioso e raffinato che unisce la cremosità della classica [carbonara](#) al **sapore ricco e saporito del pesce**. La carbonara di mare è una ricetta originale e saporita che, ne siamo certi, ti conquisterà al primo morso. La **salsa cremosa a base di uova** e formaggio si sposa perfettamente con la freschezza del pesce, creando un mix irresistibile.

La bellezza della carbonara di mare sta anche nella sua versatilità: **puoi personalizzare la scelta del pesce in base ai tuoi gusti e alla disponibilità del mercato**. Se ami i sapori decisi, puoi optare per un tonno e/o un pesce spada. Se preferisci un gusto più

delicato, il salmone e/o i gamberi sono perfetti. Inoltre, **puoi aggiungere o togliere ingredienti a tuo piacimento**, come olive, capperi o peperoncino, per creare la tua versione personalizzata.

Dai mettiti ai fornelli che ci facciamo una bella carbonara di mare!

INGREDIENTI PER LA CARBONARA DI MARE

PASTA CORTA 320 gr

PESCE MISTO senza spine - 350 gr

VINO BIANCO SECCO 60 gr

GRANA PADANO 50 gr

PECORINO ROMANO 50 gr

UOVA INTERE 2

TUORLI 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

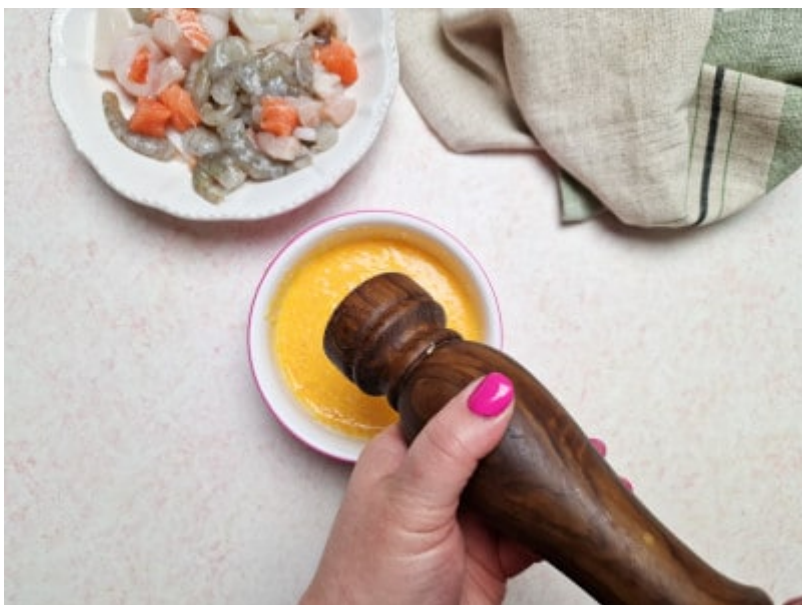
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

COME SI FA LA CARBONARA DI MARE

- 1 Unisci uova e tuorli in una ciotola, sbattili bene con una forchetta, unisci il formaggio grattugiato, il pepe nero e mescola ancora. In una padella versa q.b. di olio extravergine di oliva.





2 In una pentola porta ad ebollizione abbondante acqua, salala e tuffaci la pasta.

Mentre la pasta cuoce, fai soffriggere uno spicchio d'aglio nell'olio, quindi aggiungi il pesce già pulito e tagliato a cubetti se occorre, aggiusta con sale e pepe e lascia rosolare leggermente.

Sfuma il pesce con il vino bianco, lascia evaporare la parte alcolica, spegni, copri e lascia da parte.

Scola la pasta in un'altra padella e versa la crema d'uovo.







3 Amalgama la pasta alla crema d'uovo e aggiungi il pesce cotto, mescola ancora e termina con del prezzemolo fresco tritato. Porta in tavola la carbonara di mare ben calda.







CONSIGLI PER UNA CARBONARA DI MARE PERFETTA

La pasta più adatta alla carbonara di mare è di formato corto e rigato, il tipo di pasta adatto a raccogliere la cremosità di questa ricetta sono i paccheri o i rigatoni.