

PRIMI PIATTI

Carbonara di pesce spada

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

150 g di spaghetti
250 g di pesce spada tagliato a cubetti
2 uova
1 cipolla piccola
1/2 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
3 cucchiari di latte
pepe nero
sale.

PREPARAZIONE

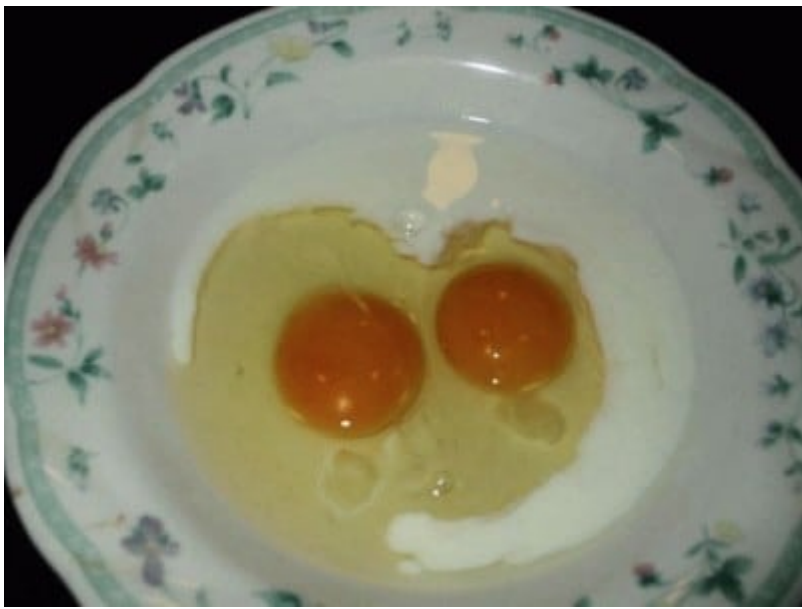


2 Tagliare la cipolla sottile e mettere in padella con olio d'oliva, soffriggere poi unire i cubetti di pesce e rosolare.

Alla fine versare il vino bianco, sfumare e aggiustare di sale.



- 3 Tenere il sughetto da parte. Sbattere le uova ed il latte eventualmente aggiustando con un pizzico di sale.



- 4 Lessare gli spaghetti e pochi minuti prima che siano cotti rimettere il sugo di pesce alla fuoco, scolare gli spaghetti al dente e versarli nella padella, farli insaporire poi, fuori dal fuoco, unire l'uovo e amalgamare velocemente.



- 5 Versare gli spaghetti in un piatto da portata ovale spolverare con abbondante pepe nero.
Decorare con un pomodorino tagliato a stella.



NOTE