

PRIMI PIATTI

Carbonara di tonno

di: *manuelaf85*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

400 g spaghetti
olio evo
2 scatolette di tonno
prezzemolo tritato qb
2 uova intere
sale e pepe
3 cucchiari di parmigiano reggiano
grattugiato
1 spicchio d'aglio intero.

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!

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:

