

LINGUINE ALLA CARBONARA AI SAPORI DI MARE



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo, in una padella aggiungere un filo d'olio, e rosolare il pesce spada affumicato, il tonno affumicato e i gamberi tagliati a pezzetti per circa un minuto, aggiungere un po' d'acqua ricavata dalla cottura dei molluschi e spegnere il fuoco. Unire in padella la Grancrema alla Carbonara, le cozze e le vongole.

Scolare le linguine nella padella con la salsa, saltarli per un minuto, rimuovere dal fuoco e impiattare. Guarnire con qualche cialda di pasta sigaretta, foglioline di crescione e ultimare con del pepe colorato macinato.

Ingredienti Menù

20 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

20 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

320 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

80 g code di gamberi (già puliti)

20 g vongole (già sgusciate)

60 g cozze (già sgusciate)

320 g linguine trafilate al bronzo

foglie di crescione

cialda di pasta sigaretta