

LINGUINE ALLA CARBONARA AI SAPORI DI MARE



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 trafileate al bronzo
foglie di crescione
cialda di pasta sigaretta

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.