

# PESCHERIA CALVISI

## RICETTA DEL GIORNO "CARBONARA DI MARE"

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320g di spaghetti, 100g di tonno, di pesce spada e di salmone, 6 tuorli, 60g di parmigiano, vino, aglio, olio e pepe.

### PREPARAZIONE:

In una ciotola mescolate tuorli, parmigiano e pepe. Tagliate a cubetti di circa 2 cm il salmone, il tonno e il pesce spada. Nel frattempo cucinate la pasta (scolatela 2 minuti prima di fine cottura). Saltate in una padella con l'olio i cubetti di pesce per qualche minuto e teneteli da parte. Nella stessa padella deglassate il fondo di cottura con il vino bianco e una volta evaporato scolate gli spaghetti al dente e ultimate la cottura della pasta in padella. Aggiungete i cubetti di pesce e fateli amalgamare. Togliete gli spaghetti dal fuoco, versate la crema, mescolate il tutto, impiantate e servite.

BUON APPETITO!

