

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA DI MARE



INGREDIENTI: un mazzo di prezzemolo – 8 spicchi d’aglio – la scorza di due limoni grattugiata – abbondante parmigiano reggiano grattugiato – un bel pizzico di noce moscata – abbondante pepe nero – un pizzico di sale – un uovo intero per ogni piatto – 500g di tagliatelle all’uovo per 5 persone – un trancio di salmone fresco a persona – olio extravergine di oliva – peperoncino.

PREPARAZIONE: tritare finemente un bel mazzo di prezzemolo mondato dai gambi con 8 spicchi d’aglio – grattugiare la scorza di due limoni, solo la superficie gialla – sbattere in ogni piatto un uovo intero, oppure in una capiente zuppiera un uovo per ogni persona – grattugiare abbondante parmigiano – aggiungere alle uova sbattute un pizzico di sale, abbondante pepe nero macinato, una bella manciata del trito di aglio e prezzemolo, un pizzico di noce moscata, la scorza dei limoni grattugiata e abbondante parmigiano reggiano grattugiato – mescolare e amalgamare alle uova con una forchetta – mettere a bollire l’acqua per le tagliatelle – coprire il fondo di una padella con abbondante olio extravergine di oliva ed aggiungere una bella manciata del trito di aglio e prezzemolo rimasto – spezzettare un paio di peperoncini e accendere il fuoco facendo soffriggere a fiamma viva per circa un minuto – aggiungere i tranci di salmone fresco, precedentemente spellati e sciacquati, far rosolare un paio di minuti a fiamma viva e poi abbassare il fuoco, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno – quando il salmone si intenerisce, sbriciolarlo grossolanamente col cucchiaio di legno od una forchetta e mescolare per farlo amalgamare bene al soffritto – salare l’acqua della pasta e calare 100 g di tagliatelle all’uovo per persona – far cuocere per circa 6 minuti – un minuto prima di scolare la pasta, aggiungere un mestolo o due di acqua di cottura alla padella col salmone ed alzare la fiamma per farla in parte evaporare – scolare le tagliatelle e scodellarle bollenti nei piatti dove avete preparato le uova sbattute – versare in ciascun piatto una parte del salmone fumante con il suo sughetto – mescolare rapidamente per amalgamare il tutto e servire bollenti.

La stessa ricetta può essere provata con altri tipi di pesce: merluzzo, scorfano, orata, anche con un misto di crostacei e di frutti di mare.