



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000535

Registrata in data 29 Mag 2016 alle ore 15:55

da ANTONIO SORRENTINO

CARBONARA DI MARE ALLE TRE UOVA

Come trasformare un piatto della tradizione in una ricetta gustosa e originale? Gli spaghetti alla carbonara sono esattamente il piatto su cui far affidamento sempre. " Piacciono a tutti ". Una preparazione "abbastanza" semplice, più facile quella al sugo di pomodori.

Si prepara mentre cuoce la pasta, ma in grado comunque di conferire un gran sapore alla portata.

Gli spaghetti della tradizione quindi , vengono impreziositi dalla presenza di altre due uova ma la differenza è che sono di pesce muggine e salmone.

Le uova di pesce sono i gameti femminili delle specie ittiche, solitamente destinati alla fecondazione da parte del maschio, quindi destinati alla riproduzione della specie.

Dal punto di vista alimentare, le uova di pesce non solo costituiscono una potente risorsa nutrizionale, ma spesso rappresentano un cibo prelibato.

La Bottarga è un' eccellenza italiana proveniente dalla Sardegna; è un alimento pregiatissimo, costituito dalle uova di muggine (cefalo) o di tonno - particolarmente abbondanti nelle nostre acque - sottoposte a un lungo procedimento di salatura ed essiccamento. È un prodotto unico al mondo e al tempo stesso un piccolo "lusso" culinario da riservare a un pranzo o a una cena speciale.

Anche le uova di pesce salmone costituiscono una produzione abbastanza diffusa. Curiosamente, esse fanno parte dell' alimentazione nipponica in maniera molto più rilevante rispetto ai paesi che pescano il pesce nelle proprie acque (Europa del nord, America settentrionale, Canada, Alaska); il salmone, risale l' acqua dolce per deporre le uova e a differenza di altre specie le femmine muoiono al termine del viaggio; le uova di pesce salmone sono sgranate, di colore rosso e vantano un sapore e un aroma fortissimi con sentori di pesce azzurro, probabilmente in virtù dell'elevato contenuto di acidi grassi omega 3.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g spaghetti alla chitarra freschi di semola
15 g olio Evo
150 g guanciale di maiale
100 g mix formaggi 30%pecorino romano e parmigiano reggiano
n. 4 uova intere e n. 4 tuorli
n. 1 spicchio di aglio in camicia
30 g bottarga di muggine
50 g uova di salmone
pepe schiacciato grossolano
prezzemolo

Preparazione

Scaldare un filo di olio in una capace padella dai bordi medi, dorare leggermente lo spicchio di aglio in camicia, poi toglierlo e aggiungere il guanciale tagliato a listarelle e una grattatina di bottarga.

Rosolare bene a fuoco dolce fino a quando il guanciale non sarà croccante e il grasso traslucido.

Versare un uovo intero e 4 tuorli in una terrina, aggiungervi una parte del mix di formaggi pecorino, sale, il pepe e sbatterle energicamente.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua e controllarne la sapidità.

Quando la pasta sarà al dente, scolarla e versarla nella padella calda con il condimento, toglierla dal fuoco e aggiungervi

subito il composto di uova e il resto del mix di formaggi.

Amalgamare il tutto rapidamente utilizzando solo il calore indotto dalla padella in modo da rassodare l' uovo senza cuocerlo del tutto fino a ottenere una giusta cremosità.

Disporre in un piatto da portata con l' aiuto di un mestolo, completare con una grattugiata di bottarga, le uova di lompo, guarnire con una fogliolina di timo, il prezzemolo tritato e servire.

Vino consigliato

Crya Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Colore paglierino. Profumi minerali e gradevoli delle uve del Vesuvio.

Casa di Venere