



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000543

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 13:00

da PIETRO ANNUNZIATA

Linguine alla Carbonara di Tonno

L'idea nasce dopo che avevo fatto la maionese con le uova di tonno. Usando invece la ventresca di tonno in un'altra ricetta avevo notato che era bella grassa. Della carbonara tradizionale lascio solo il grana, il pecorino e il pepe; sostituisco il guanciale con la ventresca e le uova con la maionese di bottarga. Piatto ricco e bello sapido, ricordando la carbonara ma con il gusto del mare.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la maionese di bottarga

25 g di bottarga di tonno

90 g di acqua

150 g olio di semi

30 g olio EVO

n.1 cucchiaino di aceto bianco

Per la carbonara

360 g linguine

320 g di ventresca di tonno,

80 g pecorino

80 g parmigiano

maionese e bottarga da grattugiare q.b.

30 g olio EVO

sale e pepe bianco q.b.

Preparazione

Per prima cosa creiamo la maionese, frullando con un frullatore a immersione, acqua e bottarga e aggiungiamo i due grassi a filo e l'aceto.

Mettiamo su l'acqua per la pasta, e nel frattempo in una padella bella calda con olio evo, rosoliamo la ventresca velocemente e aggiungiamo acqua della pasta.

Scoliamo le linguine e mantechiamo con i due formaggi, il pepe e infine dopo aver spento, la maionese.

Impiattiamo creando un nido e aggiungiamo della bottarga grattugiata al momento.

Vino consigliato

Pietra Calda, Fiano di Avellino, Feudi di San Gregorio