



Spaghetti alla carbonara con tonno e zucchine

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 350g di spaghetti grossi
- 160 g di tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 3 zucchine
- 2 tuorli d'uovo e 1 uovo intero
- 4 cucchiaini di panna fresca
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale
- abbondante pepe nero

Procedimento

1. Porta a ebollizione abbondante acqua.
2. Taglia a rondelle sottili le zucchine e falle rosolare in una padella con l'olio extra vergine d'oliva regolando di sale.
3. Sala l'acqua e cuoci gli spaghetti tenendoli al dente.
4. Sbatti in una terrina le uova con la panna e il parmigiano, unisci le zucchine bollenti e il tonno ben sgocciolato, aggiungi gli spaghetti appena scolati e mescola con cura in modo che la pasta assorba il condimento.
5. Completa con abbondante pepe nero appena macinato e servi subito.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Aggiungi alla pasta delle foglie di basilico fresco sminuzzate a mano.

Panna

Se vuoi utilizzare la panna acida e non sai dove trovarla preparala tu: mescola 100g di panna fresca liquida con 100 gr di yogurt greco e un cucchiaino di succo di limone.

Carbonara

Il segreto di una buona carbonara e' la perfetta cremosita' del condimento che si deve ottenere solo grazie al forte calore della pasta e della terrina in cui le uova, il formaggio, la pancetta bollente e la pasta devono essere lavorate a lungo e con energia.