Carbonara di mare

Autore : Carolina Barra

Data : 27 Giugno 2023

Ingredienti

400 grammi di spaghetti
150 grammi di salmone
150 grammi di pesce spada

150 grammi di orata
300 grammi di gamberi
1 uovo intero
3 tuorli d'uovo
120 grammi di Pecorino grattugiato
1 spicchio d'aglio
Mezzo bicchiere di vino bianco
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Prezzemolo q.b.

Procedimento

Ormai le varianti della carbonara sono tantissime. Accanto alla ricetta originale, che ha una preparazione molto rigida e ingredienti fissi, si stanno sempre di più diffondendo piatti che mantengono la costante delle uova ma che la rielaborano in modo gustoso e fantasioso.

La carbonara di mare o di pesce è una di queste, più leggera e adatta alle temperature estive.

Per prima cosa puliamo il pesce.

Eliminiamo testa, coda, intestino e carapace dei gamberi, in modo da lasciare solo la parte commestibile, che tagliamo a pezzetti. Volendo possiamo comprare quelli surgelati già puliti, ma se sono freschi il risultato e migliore.

Tagliamo il pesce spada a dadini, dopo aver eliminato la pelle, lasciando solo la polpa.

Stesso procedimento anche per le orate, che possiamo farci sfilettare anche in pescheria; facciamo attenzione ad eliminare lische e spine.

In una padella riscaldiamo l'olio e poi facciamo rosolare a fuoco lento lo spicchio d'aglio tagliato a metà, che elimineremo quando avrà acquistato il caratteristico colore dorato.

Aggiungiamo il pesce, che facciamo cuocere a fuoco ravvivato per un paio di minuti, quindi allunghiamo il vino, che lasceremo sfumare prima di spegnere, regolando di sale e di pepe.

Per le uova, il procedimento è lo stesso della carbonara classica. In un recipiente abbastanza capiente ai tuorli e all'uovo intero aggiungiamo il pecorino grattugiato, un cucchiaio del liquido di cottura del pesce e abbondante pepe macinato al momento; mescoliamo fino ad ottenere una crema omogenea, allungando acqua di cottura se necessario.

In abbondante acqua salata facciamo cuocere la pasta; di solito uso gli spaghetti, ma vanno bene anche altri formati, come i paccheri, la calamarata o anche le pennette.

La scoliamo al dente e ancora bella calda la sversiamo nella ciotola dove avevamo preparato la crema di uova e formaggio, rigorosamente a fuoco spento.

Mescoliamo, uniamo il pesce, sempre a fuoco spento, e facciamo amalgamare il tutto.

Impiattiamo completando con un'ulteriore macinata di pepe e con una spolverata di prezzemolo tritato finemente.

Serviamo la nostra carbonara di mare accompagnata da un Carricante dell'Etna.

Buon appetito!