



Ruote alla carbonara di tonno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - tonno naturale - pasta secca

Per 4 persone:

350 gr di ruote

180 gr di tonno al naturale

20 gr di burro

4 cucchiaini di parmigiano grattugiato è facoltativo

(io il parmigiano con il pesce non lo metto)

2 cucchiaini di olio d'oliva

1 spicchio d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo tritato

2 tuorli d'uovo

Sale e pepe

PREPARAZIONE:

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere le ruote al dente. Nel frattempo, mondare e pelare lo spicchio di aglio. In una padella antiaderente, fare scaldare l'olio e soffriggerci lo spicchio d'aglio. Eliminarlo e al suo posto, unire il tonno sgocciolato e sbriciolato. Farlo insaporire per qualche minuto, su fiamma vivace. Mettere i tuorli in una terrina e sbatterli con una forchetta unendo il parmigiano grattugiato. Aggiungere il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e una buona manciata di pepe. Scolare le ruote e trasferirle nella padella con il tonno. Versarvi sopra il composto di tuorli sbattuti e fare saltare il tutto per 2 minuti su fiamma vivace, mescolando. Portare subito a tavola.