

Ricetta/Recipe

CARBONARA DI TROTA

Rifugio Lago Nambino



Ingredienti/Ingredients

per 4 persone/for 4 persons:

- 400 gr spaghetti
- 2 tuorli di uovo più un uovo intero/ 2 yolks + 1 egg
- sale, pepe, formaggio grattugiato qb/ salt, pepper, grated Parmesan qs
- 2 zucchine tagliate a julienne/ 2 zucchini cutter a la julienne
- 2 filetti di trota d'acqua dolce/ 2 fillets of trout
- 8-10 pomodorini ciliegino/ cherry tomatoes
- aneto selvatico/ wild dill

PROCEDIMENTO

PREPARATION METHOD

Far bollire l'acqua per gli spaghetti. Salare. Nel frattempo far saltare in una padella antiaderente con un goccio d'olio la trota tagliata a cubetti, le zucchine, i pomodorini e l'aneto.

In una ciotola a parte sbattere con una forchetta i due tuorli d'uovo e l'uovo intero con sale, pepe e formaggio grana grattugiato. Formare una densa crema.

Ad ebollizione, versare gli spaghetti e cuocere per il tempo indicato. Mescolare di tanto in tanto, tenendoli al dente. A fine cottura, scolarli e farli saltare in padella con la trota e le verdure. Versare a filo l'uovo e mescolare velocemente. Servire.

Boil the salted water. In the meantime, stir-fry in a pan with olive oil the trout cutter in little pieces, together with zucchini, cherry tomatoes and the wild dill.

In a bowl, shake with a fork the yolks and the egg, adding salt, pepper, grated Parmesan. Get a cream.

When water boiled, pour spaghetti e boil them for the cook time you find on the packing. After that time, drain them and stir-fry them together with the trout and the zucchini. Pour the cream quickly.