

LA MOLISANA IN UN'ESTIVA "CARBONARA DI MARE"

Pubblicato il 19 Maggio 2021 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Per chi ama il mare e ne vuole assaporare i sapori ed i profumi, **La Molisana** presenta la ricetta perfetta per le serate estive. I cuochi "Chef in Camicia" hanno rielaborato la classica carbonara dando vita ad un primo piatto dal sapore marino, divertente e colorato: la **Carbonara di mare**. Pasta lunga e base d'uovo vengono qui arricchiti da ingredienti di mare, per un piatto cremoso e saporito con protagonista lo **Spaghetto Quadrato La Molisana**: cavallo di battaglia del pastificio di Campobasso, lo Spaghetto Quadrato® La Molisana nasce dall'attento studio della tradizione regionale abruzzese-molisana della pasta fatta in casa. Credendo profondamente nel potenziale dello spaghetto alla chitarra, prodotto con uno speciale attrezzo che sembra quasi una chitarrina o una cetra, La Molisana ha deciso di promuoverlo al di là dei confini regionali creando lo Spaghetto Quadrato®, oggi tra i formati di pasta più amati dagli italiani. **Ruvido, corposo, tenace, praticamente non scuocce mai e cattura il condimento su tutti e quattro i lati.** In questo piatto **si sposa alle eccellenze del mare: dal Pesce spada al Salmone, dal Tonno fino a Bottarga e Caviale.** Il video della ricetta è disponibile al link: <https://chefincamicia.com/ricetta/carbonara-mare/> Come tutti i formati la Molisana, anche lo Spaghetto Quadrato è preparato con la ricetta tradizionale La Molisana: **l'aria di montagna** del Molise che conserva integro il grano e assicura una pasta essiccata in purezza; **l'acqua di sorgente** utilizzata per l'impasto che arriva fredda direttamente dal Parco del Matese; **la decorticazione a pietra**, svolta oggi con le più moderne tecnologie che mantengono intatte le qualità all'origine di ogni singolo chicco di grano, per una pasta ruvida e tenace, **trafilata al bronzo** e dall'eccellente tenuta in cottura. Non solo: La Molisana utilizza **solo grano 100% italiano alto-proteico** (fino al 17%) che arriva da Molise, Puglia, Marche, Lazio e Abruzzo, **dove gli accordi di filiera messi in atto da La Molisana riconoscono agli oltre 1.450 agricoltori un prezzo minimo garantito e introducono modelli premiali che incentivano la qualità della materia prima.** In questo modo La Molisana mette a punto un importante strumento per sostenere l'agricoltura italiana, creare un legame stabile con i coltivatori e tutelare il loro lavoro.



Carbonara di mare

Difficoltà: Facile

Dosi: Per due persone

Tempo di preparazione totale: 30 minuti

Ingredienti

Spaghetti Quadrato La Molisana, 300 g;

Pesce spada, 100 g;

Salmone, 100 g;

Tonno, 100 g;

Olio extravergine di oliva, q.b.;

Sale fino, q.b.;

Tuorli d'uovo, 3;
Vino bianco, 5 ml;
Finocchietto selvatico, q.b.;
Bottarga, q.b.;
Caviale, 20 g; (facoltativo)
Germogli, q.b. (facoltativo)

Preparazione

Per prima cosa portare a bollore abbondante acqua leggermente salata.

In una boule versare i tuorli d'uovo, il vino bianco, un pizzico di sale, il finocchietto tritato e la bottarga grattugiata. Portare il tutto sul fuoco, a bagnomaria, ed emulsionare il tutto pastorizzando le uova, mescolando di continuo con l'aiuto di una frusta.

Una volta che la nostra salsa d'uovo sarà pronta, densa, liscia ed omogenea, metterla da parte.

Nel frattempo calare gli Spaghetti Quadrati La Molisana nell'acqua riscaldata precedentemente e portare a cottura.

Nel mentre tagliare a dadi regolari i tre pesci: tonno, salmone e pesce spada. Condire il tutto con olio, sale e pepe e far macerare per qualche minuto. Scottare leggermente su tutti i lati.

Scolare la pasta, mantecare con la crema d'uovo, aggiungere il pesce scottato precedentemente ed impiattare.

Completare con qualche quenelle di caviale, dei germogli per decorare il tutto e qualche fogliolina di finocchietto selvatico.

Manca qualche ingrediente?

E' possibile sostituire il pesce spada, il tonno ed il salmone, con altri tipi di pesce che più preferiamo, a seconda dei nostri gusti.

E' possibile sostituire il vino bianco con un goccio di aceto di vino bianco.

E' possibile sostituire il finocchietto selvatico con dell'aneto o del prezzemolo.

Ricetta realizzata da: Chef in Camicia

