

## *Carbonara di Mare 2 di ARL*

*Stimolato dalla ricetta di Gabrielle, ho richiamato alla memoria una ricetta inventata all'Argentario con prodotti tipici locali ( della locale cooperativa di pesca )*

*Occorrono:*

*Anguilla affumicata al posto del bacon*

*Bottarga di muggine ( o uova fresche di pesce....o di riccio di mare ) al posto delle uova di gallina*

*Spaghetti classici di ottima resa alla cottura*

*Taglia a pezzi i filetti di anguilla e friggili in olio di oliva fino a farli croccanti, spella, tagliali a striscioline e metti a asciugare su carta assorbente*

*Fai fondere del burro in cui farai "sudare" ( renderli trasparenti, non soffritti ) uno o 2 scalogni a fettine o un cipollotto*

*Cuoci la pasta, scola al dente e condisci in scodellone con il burro fuso e scalogno, aggiungi la bottarga grattugiata o le uova di pesce fresche ( si cuociono solo col vapore della pasta) manteca aggiungendo al bisogno un poco di acqua per cremolare il tutto.*

*In ultimo aggiungi l'anguilla croccante a pezzettini e servi spolverato di un poco di salvia fresca.*

*provare per credere*

*Gewurtztraminer si adatta alla perfezione*