

## Ruote alla carbonara di tonno

Le ruote alla carbonara di tonno costituiscono un primo piatto di pesce velocissimo da realizzare e di sicuro successo: il tonno al naturale verrà rosolato in padella con olio e aglio e andrà a condire le ruote scolate al dente, per insaporire il tutto verrà utilizzata una salsa di tuorli d'uovo mescolati con parmigiano, prezzemolo tritato e sale.



---

### INGREDIENTI

- 350 g Ruote
- 180 g Tonno al naturale
- 20 g Burro
- 4 cucchiaini Parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini Olio di oliva extravergine
- 1 spicchio Aglio
- 1 ciuffo Prezzemolo tritato
- 2 Uova, tuorli
- q.b. Pepe
- q.b. Sale
- 1 piccola Zucchini

---

### PREPARAZIONE



In una pentola, portate ad ebollizione abbondante acqua, salatela e fatevi cuocere le ruote al dente.



Nel frattempo, mondate e pelate lo spicchio di aglio. In una padella antiaderente, fate scaldare l'olio con il burro e soffriggetevi lo spicchio d'aglio. Eliminatelo e al suo posto, unite il tonno sgocciolato e sbriciolato. Fatelo insaporire per qualche minuto, su fiamma vivace.



Mettete i tuorli in una terrina e sbatteteli con una forchetta unendo il parmigiano grattugiato. Aggiungete il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e una buona manciata di pepe.



Scolate le ruote e trasferitele nella padella con il tonno.



Versatevi sopra il composto di tuorli sbattuti e la zucchina lessata tagliata a pezzetti e fate saltare il tutto per 2 minuti su fiamma vivace, mescolando. Portate subito a tavola.