



Rezept

tagliatelle con carbonara die mare (Rezept für 4 Personen)

Zutaten

- ◆ 250g Tagliatelle
- ◆ 400g gemischte Meeresfrüchte
cozze, vongole, gamberi
- ◆ 1 Ei und 2 Eigelb
- ◆ 50g Parmigiano
- ◆ 0.5dl Milch
- ◆ Salz / Pfeffer / Knoblauch / Petersilie



Zubereitung

In einer kleinen Schüssel das Ei und die 2 Eigelb aufschlagen. Eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen, den Parmigiano und die Milch auch beimischen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die ganze Knoblauchzehe und die gehackte Petersilie anbraten. Die Meeresfrüchte hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 10 Min. auf kleiner Flamme kochen.

Tagliatelle "al dente" kochen. Die Pasta in der Bratpfanne mit den Meeresfrüchte gut vermischen und am Schluss die aufgeschlagenen Eier begeben und sofort servieren.

buon appetito

www.viaitalia.ch

Via Italia, Italienische Spezialitäten
Hauptstrasse 66D | 4552 Derendingen
+41 32 682 39 52 | info@viaitalia.ch