

PRIMI PIATTI

Ciriolo degli Elfi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

300 g ciriolo
pomodorini datterini e pachino
8 fiori zucca
bottarga in polvere
1 bicchierino rum
olio di oliva
4 alici sott'olio

PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere circa 15/20 g di bottarga in polvere nell'olio di oliva con le 4 alici.

Attendete lo scioglimento delle alici ed aggiungete il rum, a seguire i pomodorini pachino e datterini tagliati in 4 parti.

Portate a cottura per circa 10 minuti a fuoco alto facendo attenzione che non si brucino i

pomodorini, nel frattempo mettete a bollire una pentola d'acqua per cuocere la pasta e cuocetela al dente.

Tagliate i fiori di zucca a listarelle e lasciateli da una parte.

Scolate la pasta e buttatela nella padella aggiungendo i fiori di zucca e bottarga a piacere.

Mantecate sul fuoco per circa un minuto avendo cura di aggiungere un mestolo di acqua qualora la pasta risultasse troppo fitta.