

PRIMI PIATTI

Linguine alla bottarga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

spaghetti o linguine
2 baffe di bottarga di muggine
3 spicchi d'aglio
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
peperoncino

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Ripulire la bottarga dalla pellicina che la ricopre, e grattugiarla in una ciotola, aggiungervi qualche cucchiaino d'olio, un pò di peperoncino macinato e lasciarla marinare per 1 ora.



- 3 Tritare del prezzemolo finissimo, e tagliare a fette sottili la bafra.



- 4 Tagliare l'aglio nel senso della lunghezza, ed eliminare l'anima centrale, infilarlo in uno stuzzicadenti, per poterlo facilmente rimuovere.

Metterlo a rosolare in una padella con un po' d'olio. Appena è dorato, eliminarlo.



5 Cuocere la pasta, scolarla al dente e farla mantecare con l'olio caldo aromatizzato all'aglio, toglierla dal fuoco e unire la bottarga con l'olio della marinatura.

Rigirare con cura e cospargere con altra bottarga grattugiata di fresco.

Non cuocere mai la bottarga: il calore eccessivo ne altera il sapore.

Ed ecco il piatto finito:



NOTE

La pasta alla Buttariga è forse il piatto di mare più caratteristico di tutta la Sardegna.