

PRIMI PIATTI

# Linguine alle arselle e scaglie di bottarga

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: + 2 ORE DI SPURGO

---



## INGREDIENTI

1 Kg arselle  
500 g linguine  
bottarga  
olio extravergine d'oliva  
1 bicchiere Vernaccia  
aglio  
prezzemolo  
peperoncino  
sale

## PREPARAZIONE



2 Mettete le arselle a spurgare in acqua e sale fino per 2 ore.



3 Pulitele bene e fatele aprire in un tegame con 'olio e peperoncino, prezzemolo intero, in modo che possa insaporire, ma che sia facile da togliere.



4 A metà cottura, quando parte dei molluschi saranno aperti, sfumate con la Vernaccia.



5 Quando saranno aperte, lasciate riposare 5 minuti e sgusciatele.

Filtrate l'acqua rilasciata dalle vongole con un colino e carta assorbente, in questo modo sarete certi che la sabbia venga eliminata completamente.



**6** Fate cuocere le linguine molto al dente in abbondante acqua salata.

Fate scaldare il fondo di cottura.



**7** Scolate le linguine , fatele saltare in padella con l'acqua per 3 minuti in modo che assorbano tutta l'acqua delle arselle e si insaporiscano.



8 Versate un filo d'olio ed aggiungete le vongole, il prezzemolo e le scaglie di bottarga.



9 Impiatate.

