

PRIMI PIATTI

## Pasta con la bottarga di tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

BUCATINI 400 gr  
BOTTARGA DI TONNO 80 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½  
BASILICO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Rosolate nell'olio il trito d' aglio e prezzemolo, assieme al peperoncino a pezzetti e la bottarga affettata e ammorbidita nell'olio.



- 2 Mescolate continuamente con il cucchiaio di legno. Lessate i bucatini al dente in acqua salata, scolateli e amalgamateli a questa salsetta tenuta in caldo. Cospargete i piatti di foglioline di basilico fresco e non usare assolutamente nessun tipo di formaggio.