

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.