

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bottarga e pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 g di spaghetti non troppo sottili
1 pezzo di bottarga di muggine o di tonno
1 bustina di zafferano
succo di 1/2 limone
10 -12 foglie di menta
un pugno di pistacchi freschi
olio extra vergine di oliva
1 bustina di zafferano
sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare a fettine sottilissime la bottarga e metterla in olio con la menta e il succo di limone.

Lasciare a marinare minimo 2 ore, considerando che più rimane più si ammorbidisce e insaporisce.

Preparare i pistacchi tritandoli grossolanamente e metterli da parte.



- 3 Quando tutto si sarà ben insaporito unire il pistacchio tritato, amalgamare e passare in una padella che possa comodamente contenere la pasta.



- 4 Mettere a bollire l'acqua, quando bollerà salare e sciogliere la bustina di zafferano, cuocerci gli spaghetti al dente, scolarli e poi amalgamare tutto nella padella.



Ingredienti per 2 persone.

NOTE