

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bottarga

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 380 gr

BOTTARGA 60 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

ORIGANO SECCO

SALE 1 pizzico

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 1

PANGRATTATO 50 gr

Gli spaghetti con la bottarga sono il primo piatto perfetto se si vuol fare bella figura a tavola. La pasta con la [bottarga](#) facile da preparare e dal gusto particolare, è quello che ci vuole per far colpo in una cena a due o con amici. Caratteristica fondamentale di questa preparazione è che non occorre far il sugo, e quel tempo può essere impegnato per intrattenere gli ospiti. L'unico segreto è scegliere bottarga e pasta di elevata qualità e il gioco è fatto! Questo piatto si presta a tante piccole variazioni come quelle che troverete in questa ricetta di [primo con la bottarga](#), provata anche questo!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli spaghetti alla bottarga comincia mettendo a cuocere gli spaghetti in acqua bollente e salata.



- 2 Intanto in una padellina versa un filo d'olio e il pane grattugiato, condisci con origano secco, sale e la scorza grattugiata del limone.

Mescola fino a che il pane non sarà tostato.







3 In una padella ampia, versa l'olio, gli spicchi d'aglio in camicia e lasciali rosolare un minuto.

Rimuovili prima che si brucino e scola la pasta un paio di minuti prima del tempo di cottura direttamente nella padella.

Aggiungi qualche mestolo d'acqua di cottura





4 Mescolando lascia risottare la pasta in padella.

Grattugia un pò di bottarga direttamente nella padella e mescola.

Aggiungi 2/3 di pane tostato nella padella e mescola ancora. Poi impiatta.





5 Termina il piatto con una spolverata di pane tostato e una grattugiata abbondante di bottarga.

I tuoi spaghetti alla bottarga sono pronti!





CONSIGLIO E CURIOSITÀ

La bottarga è un ingrediente prezioso, che si trova comunemente in Sardegna, costituito dalle uova di muggine o di tonno, che vengono essiccate, salate e messe per lo più sottovuoto.

Mi è avanzata della bottarga, quanto tempo si conserva senza il sottovuoto?

Si conserva un paio di giorni al massimo se messa in frigorifero.

La bottarga ha un sapore molto forte, come posso fare a renderlo più amabile?

Nel condimento puoi grattugiare un po' di buccia di limone, avendo cura di prelevare solo la parte gialla.

Ho tanta bottarga cos'altro posso farci?

Ti consigliamo di farcire dei [ravioli](#) oppure impreziosire gli [spaghetti alle vongole](#)