

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con salsa alla bottarga e fiori di zucca croccanti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Due ingredienti agli antipodi: la bottarga che ci riporta ai profumi del mare e i fiori di zucca fritti più legati alla terra e alla concretezza della tavola. Sono proprio questi gli alimenti che impreziosiscono ed arricchiscono questa ricetta.

INGREDIENTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 400 gr
PANNA 200 ml
BOTTARGA grattugiata - 1 cucchiaio da tavola
FIORI DI ZUCCA 8
SEDANO ½ coste
CIPOLLE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
FARINA
ACQUA GASSATA
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

1 Fate appassire in padella la cipolla ed il sedano affettati finemente in due cucchiaini di olio.

Quando la verdura risulterà morbida e ben stufata, aggiungete la panna e fate cuocere per 2-3 minuti al massimo.



2 Togliete la padella dal fuoco, unitevi un cucchiaio di bottarga e lasciate in infusione per 10-15 minuti.



3 Nel frattempo, preparate una pastella morbida di acqua frizzante molto fredda e farina, la pastella dovrà risultare piuttosto fluida, con densità simile alla pastella per le crepes.



4 Passate i fiori di zucca, ben lavati, nella pastella.



5 Friggete i fiori di zucca impastellati nell'olio bollente.



6 Lessate gli spaghetti e trasferiteli nella padella del sugo per mantecarli fuori dal fuoco.



7 Servite la pasta ben mantecata con i fiori di zucca fritti e una spolverata di bottarga.