

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con bottarga di muggine

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
BOTTARGA DI MUGGINE 20 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE GROSSO per la cottura della pasta -

Se amate sentire all'interno dei vostri piatti tutto il sapore del mare, non dovete perdere la ricetta degli spaghetti con bottarga di muggine. Un primo piatto semplice ma molto elegante che andrà benissimo per una cena importante con persone su cui si vuol far colpo. La bottarga è molto saporita e deve essere aggiunta con parsimonia altrimenti va a sovrastare. Provate questa ricetta speciale!

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare gli spaghetti con bottarga di muggine per prima cosa: mettete

dell'acqua in una capace pentola, portatela a bollore e una volta raggiunto il bollore salatela leggermente. Tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente e portateli a cottura al dente.



- 2** Nel frattempo che gli spaghetti sono in cottura, preparate il condimento. Sbucciate e tritate grossolanamente l'aglio. Mettetelo in una scodella, aggiungete due cucchiai abbondanti di olio extravergine d'oliva e lasciate insaporire a freddo.



**3** Prendete la bottarga di muggine e grattugiatela nel composto d'olio e aglio ed emulsionate bene il tutto.





- 4 Tagliate e tenete da parte, delle piccole scaglie di bottarga di muggine che serviranno per la guarnizione del piatto finito.



- 5 Appena gli spaghetti avranno raggiunto la cottura al dente, scolateli direttamente nella scodella con l'olio, l'aglio e la bottarga, mescolate bene e mantecate.







- 6 Impiattate e servite gli spaghetti con le scaglie di bottarga e se gradite date anche una spolverata di pepe nero.

