

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con bottarga di tonno

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

BOTTARGA DI TONNO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

abbondanti - 4 cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

Fare gli spaghetti con bottarga di tonno è molto semplice, farli buoni non lo è così tanto. Perché per quanti pochi ingredienti ci sono in questa ricetta bisogna saperli ben calibrare e miscelare in quanto la bottarga ha un gusto molto forte e se non dosata in maniera giusta risulta pesante. Seguite i nostri consigli!

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare gli spaghetti con bottarga di tonno: portate a bollore dell'acqua in una capace pentola, che servirà per la cottura degli spaghetti.

Nel frattempo, in una padella, scaldate un paio di cucchiai abbondanti di olio. Aromatizzate l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato.



**2** Salate l'acqua della pasta, facendo attenzione a non esagerare, in quanto la bottarga è già abbastanza saporita, mettete a cuocere gli spaghetti. La cottura deve essere al dente.



**3** Quando gli spaghetti avranno raggiunto la cottura, togliete lo spicchio d'aglio dall'olio.



**4** Scolate gli spaghetti direttamente in padella con l'olio profumato d'aglio e lasciate insaporire bene.



5 Servite gli spaghetti con una spolverata di bottarga di tonno.

