

SECONDI PIATTI

Bottarga

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

Uova di muggine o tonno
sale
limone
olio extra vergine d'oliva
pepe nero "facoltativo"

PREPARAZIONE

1 Si incide il ventre del pesce (meglio se muggine) e si estrae la sacca ovarica. Versate in un recipiente di legno basso uno strato di sale fino, disponetevi le uova e copritele con un altro strato di sale. Si copre il tutto con una tavoletta di legno con sopra un peso di almeno 4 kg, in modo che le uova possano prendere la forma stretta ed allungata come quella di un salame piatto.

Per i primi giorni deve essere lasciato a temperatura ambiente, poi va posta in luogo fresco ed asciutto; lasciatela così finché la bottarga non avrà assunto un bel colore ambrato.

Al momento di servirla, almeno ½ ora prima tagliatela a fettine sottili e conditela con

succo di limone, un po' d'olio d'oliva e, se lo gradite, spolveratela con del pepe nero macinato fresco.