

PRIMI PIATTI

Linguine con vongole e bottarga di muggine

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Le **linguine con vongole e bottarga** di muggine sono un **primo piatto** che strilla mare e sole a pieni polmoni! Un piatto raffinato, da grande ristorante italiano, facilissimo da replicare in casa per tutti quelli che vorranno fare una ottima figura a tavola, con qualche amico, con un ospite ma soprattutto con sè stessi!

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

VONGOLE veraci - 1 kg

BOTTARGA di muggine - 30 gr

ARANCE 1

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

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Prendete una casseruola e fate bollire dell'acqua salata.

Una volta che l'acqua bolle, tuffatevi le linguine e fate cuocere per il tempo necessario.

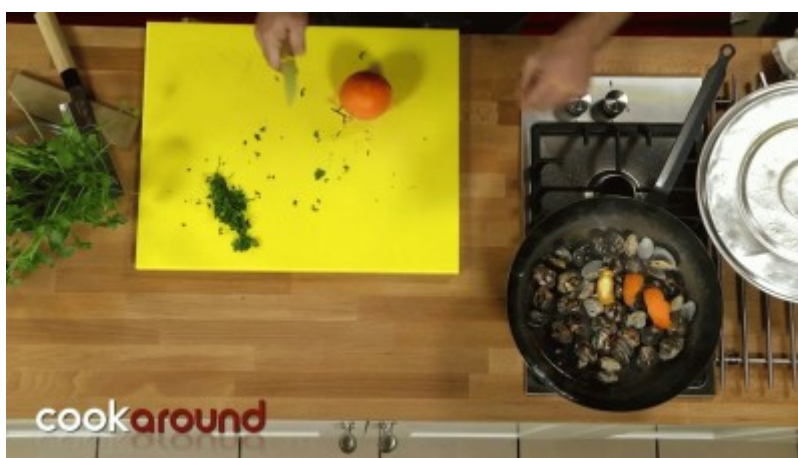
Prendete una padella con un giro d'olio, uno spicchio di aglio tritato fine, se vi piace un peperoncino tagliato a metà e fate prendere calore.



2 Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungete le vongole e lasciate cuocere a padella chiusa per far sì che si crei il vapore necessario per farle aprire; se necessario aggiungete un po' di liquido della pasta.



- 3 Quando vedete che le le prime valve si stanno aprendo, aggiungete la scorza di arancio e continuate a far cuocere.



- 4 Quando si saranno aperte tutte, spegnete il fuoco in modo tale da non stracuocerle.

Ora, scolate la pasta al dente, aggiungetela al sugo e fate amalgamare bene.



- 5 Mettete il prezzemolo tritato e levate le scorze di arancia.



6 Spegnete il fuoco e aggiungete la bottarga di muggine grattugiata e amalgamate.

Servite le linguine con vongole e bottarga di muggine con un giro di olio a crudo e scorza di arancia grattugiata.



CONSIGLIO