

PRIMI PIATTI

Pasta con la bottarga di tonno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

BUCATINI 400 gr

BOTTARGA DI TONNO 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

BASILICO 1 ciuffo

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

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Rosolate nell'olio il trito d' aglio e prezzemolo, assieme al peperoncino a pezzetti e la bottarga affettata e ammorbidita nell'olio.



- 2 Mescolate continuamente con il cucchiaio di legno. Lessate i bucatini al dente in acqua salata, scolateli e amalgamateli a questa salsetta tenuta in caldo. Cospargete i piatti di foglioline di basilico fresco e non usare assolutamente nessun tipo di formaggio.