

PRIMI PIATTI

Pasta con la bottarga

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di pasta a scelta
preferire gli spaghetti
1 cucchiaino di bottarga
2 cucchiai di olio di oliva
1/2 spicchio di aglio senza il cuore
5 acciughe sott'olio
peperoncino
prezzemolo fresco.

PREPARAZIONE



2 Soffriggere l'aglio a fuoco basso, aggiungere le acciughe tagliate a pezzetti, il prezzemolo.





3 Aggiungere il peperoncino. Mescolare il tutto.

Cuocere la pasta, scolarla e aggiungerla nella padella.



4 Mescolare e aggiungere la Bottarga.





NOTE