

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla bottarga e pistacchio

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

150 g di spaghetti non troppo sottili  
1 pezzo di bottarga di muggine o di tonno  
1 bustina di zafferano  
succo di 1/2 limone  
10 -12 foglie di menta  
un pugno di pistacchi freschi  
olio extra vergine di oliva  
1 bustina di zafferano  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Tagliare a fettine sottilissime la bottarga e metterla in olio con la menta e il succo di limone.

Lasciare a marinare minimo 2 ore, considerando che più rimane più si ammorbidisce e insaporisce.

Preparare i pistacchi tritandoli grossolanamente e metterli da parte.



- 3 Quando tutto si sarà ben insaporito unire il pistacchio tritato, amalgamare e passare in una padella che possa comodamente contenere la pasta.



- 4 Mettere a bollire l'acqua, quando bollirà salare e sciogliere la bustina di zafferano, cuocerci gli spaghetti al dente, scolarli e poi amalgamare tutto nella padella.





NOTE