

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con salsa alla bottarga e fiori di zucca croccanti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Due ingredienti agli antipodi: la bottarga che ci riporta ai profumi del mare e i fiori di zucca fritti più legati alla terra e alla concretezza della tavola. Sono proprio questi gli alimenti che impreziosiscono ed arricchiscono questa ricetta.

INGREDIENTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 400 gr

PANNA 200 ml

BOTTARGA grattugiata - 1 cucchiaio da tavola

FIORI DI ZUCCA 8

SEDANO ½ coste

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

FARINA

ACQUA GASSATA

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

1 Fate appassire in padella la cipolla ed il sedano affettati finemente in due cucchiari di olio.

Quando la verdura risulterà morbida e ben stufata, aggiungete la panna e fate cuocere per 2-3 minuti al massimo.



2 Togliete la padella dal fuoco, unitevi un cucchiaio di bottarga e lasciate in infusione per 10-15 minuti.



- 3 Nel frattempo, preparate una pastella morbida di acqua frizzante molto fredda e farina, la pastella dovrà risultare piuttosto fluida, con densità simile alla pastella per le crepes.



- 4 Passate i fiori di zucca, ben lavati, nella pastella.



- 5 Friggete i fiori di zucca impastellati nell'olio bollente.



6 Lessate gli spaghetti e trasferiteli nella padella del sugo per mantecarli fuori dal fuoco.



7 Servite la pasta ben mantecata con i fiori di zucca fritti e una spolverata di bottarga.