

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle nocciole e bottarga

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

NOCCIOLE TRITATE 80 gr

BOTTARGA DI TONNO GRATTUGIATA

40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10

cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO rametti - 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREPARAZIONE



2 Tritare il prezzemolo.



3 Versate gli spaghetti in una pentola con abbondante acqua salata bollente.

Quando mancheranno 6/7 minuti alla fine della cottura della pasta, fate soffriggere in una padella l'aglio schiacciato o tagliato a metà con l'olio.



4 Appena l'aglio avrà preso colore eliminatelo ed aggiungete le nocciole.



5 Fatele tostare per due/tre minuti a fuoco medio, poi aggiungete il prezzemolo, mescolare e spegnete la fiamma.



6 Scolate la pasta al dente, versatela nella padella e mescolare.



7 Aggiungete la bottarga ed amalgamatela per bene.





