

PRIMI PIATTI

# Spaghetti bottarga e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
ZAFFERANO 1 bustina  
BOTTARGA 100 gr  
MANDORLE IN SCAGLIE 50 gr  
SEDANO 1 costa  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Spellate l'aglio eliminando la parte interna verde e riducetelo a fettine, tagliate a fettine sottili anche il sedano e scaldate l'olio in una padella.

Aggiungetevi prima l'aglio e dopo il sedano, cuocete per 8 minuti rigirando spesso, insaporite con sale e pepe e alla fine sfumate con del vino bianco.



**2** Nel frattempo avrete fatto bollire l'acqua in pentola e aggiunto il sale e una bustina di zafferano.



**3** Tuffate gli spaghetti nell'acqua con lo zafferano, scolateli al dente e continuate per qualche secondo la cottura in padella con il sedano.

Prima di servire aggiungete la bottarga tagliata sottile e le mandorle.