

SPAGHETTI CON BROCCOLI DI RAPE, NOCI, BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 40 fiori di broccoli di rape,
- 8 gherigli di noci,
- 50 g di bottarga di tonno,
- 60 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 falda di peperone rosso.

Cuocere a vapore i fiori dei broccoli.

Soffriggere olio e peperone, quindi aggiungere le rape e i gherigli di noci spezzettati.

Quando cotti a metà aggiungere metà parte di bottarga.

Cuocere gli spaghetti, unirli alla salsa e farli saltare.

Spolverare con la rimanente bottarga e servire.