

SPAGHETTINI ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 100 g di bottarga,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- sale.

In un tegamino scaldate due cucchiai d'olio, unitevi metà bottarga tagliata a fettine sottilissime e metà sbriciolata. Fate insaporire a fiamma bassa.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua poco salata (la bottarga è molto saporita), scolateli al dente, versateli nel tegame della salsa, mescolate perché insaporiscano.

Passate gli spaghetti nel piatto da portata.

Servite.