

INSALATA DI FAGIOLI E BOTTARGA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli tondini secchi,
- 100 g di bottarga di muggine,
- 4 cipolline fresche,
- olio d'oliva,
- sale.

Lessare i fagioli precedentemente ammollati per 1 notte e salarli a fine cottura.

Pelare la bottarga.

Se viene conservata in frigo, estrarla 2 ore prima dell'uso e lasciarla a temperatura ambiente.

Lavare le cipolline e affettarle sottilmente.

Accomodare in un piatto di servizio i fagioli a temperatura tiepida e condirli con la cipollina affettata.

Grattugiarvi sopra scaglie di bottarga.

Condire con olio.