

BIGOLI CON LA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bigoli
- 150 g di bottarga di muggine
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino
- prezzemolo tritato

Soffriggere poco poco l'aglio e il peperoncino nell'olio.

Cuocere i bigoli al dente, non scolarli troppo e rigirarli velocemente nel soffritto.

A fuoco spento unire la bottarga grattugiata mescolando la pasta e servire immediatamente.