

SALSA ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di bottarga
- 8 pomodorini pugliesi
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Tagliate la bottarga a fettine sottili, mettetela sul tagliere e tritatele grossolanamente.

Lavate e asciugate i pomodorini e senza sbucciarli tagliateli a dadini.

Tritate l'aglio e mettetelo in una zuppiera dove verserete la pasta, insieme alla bottarga e ai pomodori.

Versatevi 4 cucchiaini d'olio e mescolate.

Ideale per paste asciutte.