

# BROCCOLETTI ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di broccoletti
- 100 g di bottarga
- 3 pomodori pelati
- prezzemolo
- 2 limoni
- 1 spicchio di aglio
- abbondante basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate i broccoletti, lavateli e lessateli per un quarto d'ora in acqua salata.

Scolateli, lasciateli intiepidire, quindi sistemateli nel piatto di portata.

Preparate la salsa rosa pestando nel mortaio la bottarga con il succo di un limone filtrato al colino e aggiungendo gradualmente aglio, prezzemolo, abbondante basilico e i pomodori pelati privati dei semi.

Salate, pepate e quando la salsa avrà raggiunto una certa densità diluitela con l'olio versato a filo.

Amalgamate bene e versatela in una salsiera.

Servite i broccoletti guarniti con fettine sottili di limone e la salsa a parte.