Spaghetti alla bottarga fresca

Data: 2 settembre 2017 | Autore: Maria Concetta Pelle



Stamani ho comprato un rombo da fare arrosto, mi sono accorta che aveva delle sacche ovifere piene zeppe di uova, così ho deciso di cucinarle con la pasta. È davvero una ricetta semplicissima ma al contempo ricercata, da fare per un'occasione importante. [MORE]

Dosi (per 3-4 persone):

200-250 gr. di bottarga (si può usare quella di qualsiasi pesce, tonno,muggine, rombo ecc. purchè di dimensioni e consistenza adatte).
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino piccolo
olio extravergine di oliva
400 gr. spaghetti o linguine

Procedimento:

Una volta pulito il pesce (requisito irrinunciabile deve essere freschissimo) e averlo cotto in forno, apriamo le sacche con le forbici e le grattiamo con un coltellino fino ad estrarre totalmente le uova.
Nel vok (padella ricurva dal fondo convesso e pareti alte) si mette a soffriggere l'aglio e il peperoncino. Appena indorato l'aglio, butto le uova e inizio a girarle, aiutandomi con un mestolo di legno le squaglio, e aggiungo via via uno o più cucchiai di acqua di cottura degli spaghetti, fino ad ottenere una salsa cremosa.
Una volta scolato gli spaghetti si saltano nel vok assieme alla bottarga ed iniziamo ad amalgamare il tutto, girando fino a mantecarli per ottenere un risultato cremoso. Il sapore è delicatissimo e

riscontrerà il consenso dei vostri commensali.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/spaghetti-alla-bottarga-fresca/95199