

Spaghetti con bottarga di coregone

Ricetta del locale

Ristorante Mastro Marco – Solferino (MN)



Ingredienti

- 12 g di bottarga
- 180 g di spaghetti sg*
- 20 g di burro
- 10 g di scaglie di pecorino



Porzioni  x 2 pz

Tempo 15 minuti

Fai rosolare il burro, poi unisci metà della bottarga grattugiata e spegni il fuoco.

Fai cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Unisci pasta e burro e mescola velocemente, per poco tempo, a fuoco vivo.

Aggiungi il pecorino.

Impiatta e completa con la bottarga rimasta.

Legenda

*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata