

# **Spaghetti alla bottarga**

## INGREDIENTI:

350 gr di spaghetti,  
bottarga di muggine da grattugiare al momento,  
1 cucchiaino di scorza di limone (facoltativo),  
1 spicchio d'aglio,  
3 cucchiari di olio d'oliva.

Mettere a bollire l'acqua per la pasta, nel frattempo pulire l'aglio, togliere il germe interno e tritarlo finissimo.

In una padella mettere l'olio e l'aglio e far rosolare a fiamma bassissima senza farlo bruciare.

Togliere la pelle dalla bottarga e grattugiarla (io ne ho usata circa 30 gr).

Cuocere gli spaghetti nell'acqua precedentemente salata (attenzione perché la bottarga è saporita).

A 2/3 della cottura della pasta scolarla e farla finire di cuocere nel fondo di olio e aglio aggiungendo l'acqua di cottura secondo necessità.

Un minuto prima della fine della cottura iniziare ad aggiungere la bottarga mantecando per bene in modo che si sciolga e diventi tutto ben cremoso.

Spegnere, aggiungere la scorza di limone, mescolare e servire per un sapore più intenso spolverare con ulteriore bottarga.