

Spaghetti alla bottarga (Cagliari)



Ingredienti per 4 persone

80gr di bottarga



400gr di spaghetti

2 spicchi d'aglio



Olio e.v.o.

Prezzemolo



Sale

Pepe



PREPARAZIONE

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua, non troppo salata; dorare gli spicchi d'aglio in una padella con l'olio extra vergine d'oliva.

Grattugiare a parte gli 80gr di bottarga sarda e tenerla da parte. Scolare la pasta quando è al dente, **versarla nella padella con l'olio** (dopo aver tolto gli spicchi d'aglio) e **mescolarla aggiungendo i 2/3 della bottarga, il prezzemolo e il pepe.**

Una volta messa nei piatti, spolverare sulla pasta la restante quantità di bottarga e poi servire in tavola.