



Spaghetti con Pomodoro Misto e Bottarga di Tonno Rosso

INGREDIENTI

Bottarga di Tonno Rosso Adelfio (circa 20 g a persona)
Pomodoro Misto Di Fede
Pangrattato q.b.
500g di Spaghetti del Pastificio Minardo.
Finocchietto selvatico o Fiori di finocchietto selvatico.
Aglio rosso.
Olio EVO Scala q.b.

PROCEDIMENTO

Metti sul fuoco la pentola.
Crea un soffritto con aglio e l'olio EVO.
Spezzetta la bottarga e aggiungila al soffritto insieme ai pomodorini interi e lascia cuocere a fiamma dolce.
Tosta con un filo d'olio il pangrattato con la polvere di pomodoro secco, il finocchietto selvatico o i fiori di finocchietto selvatico.
Butta giù la pasta e attendi che cuocia.
Rimuovi l'aglio e salta la pasta in padella.
Impiatta e spolvera con il pangrattato tostato e aromatizzato.

VINI CONSIGLIATI

Perricone Castellucimiano Rosso Doc
Pietranera Marco De Bartoli Zibibbo Igp

