



Linguine alla Bottarga e Limone

Ingredienti

500 g di linguine

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino

1 limone non trattato

5/6 cucchiaini di bottarga di muggine

prezzemolo tritato q.b.

olio extra vergine d'oliva q.b.

sale

pepe nero

per la decorazione:

mollica di pane q.b.

prezzemolo

origano

aglio

la buccia grattugiata di mezzo limone

sale

olio extra vergine d'oliva

bottarga

Dal gusto delicato e allo stesso tempo saporite.


Soffriggere in una padella l'olio con uno spicchio d'aglio vestito schiacciato, il peperoncino e il prezzemolo, unire la buccia grattugiata di un limone e il succo.

Nel frattempo mettere nel mixer la mollica del pane con l'origano, il prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio, la buccia del limone e ridurre in briciole, versare su una teglia coperta con carta forno, salare leggermente e irrorare con un filino d'olio, porre in forno caldo e lasciar tostare qualche minuto.

Cuocere le linguine secondo le istruzioni poste sulla scatola, scolare e versare nella padella, mantecare con il soffritto e aggiungere la bottarga, spegnere il gas.

Servire le linguine alla bottarga e limone cosparse con pane profumato e una spolverata di bottarga.



 ilricettariodibianca.com