# FETTUCCINE ALLA BOTTARGA DI TONNO

Ingredienti per una persona:

- 350 g di pasta tipo fettuccine,
- 200 g di panna da cucina,
- 70 g di burro,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di bottarga di tonno a filetti,
- 1/2 scorza di limone.

Sciogliere il burro in padella senza farlo friggere.
Aggiungere, fuori dal fuoco, la bottarga riducendola in poltiglia con una forchetta e infine la panna.
Lessare la pasta e versarla in una zuppiera aggiungendo il parmigiano e la buccia grattugiata di 1/2 limone.
Intanto riscaldare il sughetto e, al primo bollore, versarlo sulle fettuccine.