

NASTRINI IN GIALLO ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- zafferano in polvere,
- 1 grattugiata di bottarga,
- alcune foglie di maggiorana,
- abbondante olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Cuocere i nastrini in abbondante acqua bollente con sale e zafferano; al momento di metterli nel piatto, condirli con abbondante olio crudo, una generosa grattugiata di bottarga e qualche foglia di maggiorana sminuzzata.