

PASTA ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo qualsiasi,
- 4 fettine di bottarga,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale.

Tritare la bottarga, metterla in una pirofila, aggiungere il prezzemolo tritato, mezzo bicchiere di olio e fare scaldare la salsa a bagnomaria.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente, versarla nella pirofila, mescolare bene e servire calda.