

SUGO CON BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fettine bottarga
- 1/2 limone (succo)
- prezzemolo
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe

In un tegame scaldate sei cucchiaini d'olio, aggiungete le fettine di bottarga e aiutandovi con un mestolino scioglietele nel condimento.

Ritirate dal fuoco, aggiungete il succo di mezzo limone passato al colino, mescolate e tenete da parte al caldo.

Al momento di condire aggiungete del prezzemolo fresco tritato.

Pepare.

Per tagliolini all'uovo o spaghetti.