

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti con pomodorini e bottarga

Strawberry · Monday, September 15th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 250gr pomodorini
- un kg cozze
- 80gr bottarga di tonno
- un bicchiere di vino bianco
- 20gr scalogno
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate le cozze, disponetele in un tegame con l'olio, bagnate con il vino, cuocete fino all'apertura delle valve, sgocciolate le cozze, togliete la metà delle valve, filtrate il liquido di cottura. In un tegame, versate un filo di olio, unite lo scalogno tritato finemente, fate rosolare, aggiungete i pomodorini lavati e tagliate a pezzi, salate e cuocete per 5 minuti, aggiungete i molluschi e un mestolo di acqua di cottura e continuate la cottura per circa 3 minuti. Cuocete le linguine in acqua salata, scolatele e trasferitele nel tegame con il sugo, amalgamate sul fuoco, trasferitele su di un piatto da portata e cospargete con la bottarga grattugiata e il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Monday, September 15th, 2014 at 6:41 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

