



SPAGHETTI CON OLIVE, FINOCCHIETTO E BOTTARGA

Ingredienti:

- gr 400 spaghetti
- gr 50 olive nere sott'olio
- gr 50 bottarga di muggine
- gr 40 olio extrav. d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- finocchietto selvatico
- peperoncino
- sale e pepe



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Casseruola
Moneta Recy
- Padella 28cm
Moneta Recy
- Tagliere
- Coltello adatto

Procedimento:

In abbondante acqua salata cuocete gli spaghetti, unite il finocchietto e controllate la cottura tenendola al dente.

Intanto scaldate una padella (28 cm), aggiungetevi l'olio, l'aglio tritato, le olive tagliate a metà e la bottarga grattugiata, fate cuocere il tutto solo per pochi minuti.

Quando la pasta è pronta, scolatela e adagiatela nella padella, fatela saltare per insaporire.

Servitela subito decorandola con il finocchietto selvatico.

Buon appetito!