

## RICETTA DEL GIORNO

### Pasta Con La Bottarga (Sicilia)

#### Ingredienti

400 gr di pasta (preferibilmente spaghetti o bucatini), 100 gr di bottarga, 2 spicchi d'aglio, olio d'oliva, prezzemolo tritato

#### Preparazione

Grattugiare la bottarga e porla in una ciotola con gli spicchi d'aglio e il prezzemolo tritato molto finemente. Aggiungere qualche cucchiata d'olio extravergine d'oliva e, pressando con una forchetta, lavorarla finché si sarà ridotta a una crema. Se l'operazione dovesse risultare difficoltosa, aggiungere un paio di cucchiari di acqua tiepida, ma non sarà necessario se la bottarga sarà di buona qualità, ben rosata e compatta. Cuocere al dente la pasta in acqua senza sale (la bottarga è molto salata), scolarla e mescolarla al condimento. Servire caldo.