

# Le ricette

dello Chef Bartolo Barone

## • SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

*Ingredienti per 4 persone: 360 gr circa di spaghetti – 100 gr di bottarga Adelfio – 1 spicchio d'aglio – prezzemolo q.b – peperoncino rosso q.b – un cucchiaino d'olio – sale q.b.*

Rosolare nell'olio il trito d'aglio e il prezzemolo (facoltativo il peperoncino rosso), aggiungere il succo di mezzo limone, versare 50 gr di bottarga e amalgamare il tutto. Unire al condimento la pasta, cotta a parte, continuare ad amalgamare, e servire.

