

Spaghetti alla bottarga, pinoli e pecorino.

Ingredienti per due persone

Spaghetti 200 gr

bottarga 100gr

pecorino

pinoli due cucchiari

olio

aglio 1 spicchio

prezzemolo



Intanto che l'acqua bolle, mettete l'olio, abbondante ma non eccessivo, in una pentola ad imbiondire uno spicchio d'aglio schiacciato. Non aggiungete peperoncino. Quando l'aglio è appena imbiondito spegnere l'olio e contemporaneamente aggiungete la bottarga grattugiata e quella a scaglie in modo che giusto si riscaldi sfrigolando nell'olio bollente. Quando l'olio è ancora più tiepido aggiungere il prezzemolo tritato che deve appena sentire il calore senza abbrustolirsi. Intanto fare tostare un paio di cucchiari di pinoli in un pentolino antiaderente senza olio.

Scolate la pasta un po' al dente conservando una tazza di acqua di cottura. Gettarla nella padella con l'olio dopo averla posta su un fornello dalla fiamma generosa e mentre mantecate aggiungete a pioggia il pecorino ed un po' di acqua di cottura in modo che il condimento non risulti troppo asciutto.

Servite nei piatti aggiungendo un po' di pecorino e i pinoli.