Spaghetti alla finta carbonara di bottarga



La **bottarga** si produce salando ed essiccando le sacche delle uova dei pesci.

Ci sono 2 tipi di bottarga, una fatta con le uova di tonno e una di muggine, ovviamente tra loro sono molto diversi, sia per il sapere che per il colore, molto più decisi quelli del tonno.

E’ molto usata nella tradizione sarda e siciliana.

Io l’ho interpretata così…

Ingredienti:

- 40 gr di bottarga intera
- 200 gr spaghetti
- 1 limone
- olio
- sale
- pepe nero
- prezzemolo tritato

Procedimento:

Metto subito a scaldare l’acqua per gli spaghetti.



Intanto che l’acqua bolla passo a grattugiare la bottarga, lasciandone qualche fettina che taglio a coltello che metterò sopra per decorare.

Grattugio anche la scorza di limone e il prezzemolo. L’acqua bolle e quindi calo gli spaghetti. In una padella alta faccio saltare la bottarga grattugiata con l’olio, ne tiro via 1/3 e la metto da parte.





Scolo gli spaghetti molto al dente e li passo in padella insieme alla bottarga e ad un mestolo di acqua di cottura, faccio tirare, la bottarga ammorbidendosi assumerà l’aspetto dell’uovo e quindi ora i miei spaghetti sembrano alla carbonara, aggiungo un pizzico di pepe, la scorza di limone e per ultimo la bottarga che avevo saltato e tolto prima di aggiungere la pasta, questa avrà una consistenza diversa più croccante e sarà più sapida, dando un gusto in più al piatto.
Impiatto aggiungendo il prezzemolo tritato e le fettine di bottarga cruda…

Una vera bontà!!!



