Alessandro Borghese Kitchen Sound: linguina alla bottarga di muggine

borghese-8-a7d898ea

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



LINGUINA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
400gr Linguine
100gr Bottarga di muggine
1 Acciuga dissalata
2 Spicchio d’aglio
1 Rametto di prezzemolo
1 Limone
q.b. Olio evo
1 Peperone dolce
q.b. Sale
q.b. Vino bianco

Preparazione:
Mettere a bollire l’acqua, aggiungere sale e quando bolle butta la pasta.
A parte grattugiare la bottarga e tritare il prezzemolo. Preparare un’acciuga dissalata e metterla in padella con olio extravergine d’oliva e due spicchi d’aglio tagliato a lamelle sottili. Aggiungere un pò di acqua di cottura della pasta e sfumare con un pò di vino bianco, alzare la fiamma e lascia evaporare. Tagliare il peperone dolce. Scolare la pasta una volta pronta e unirla in padella direttamente, aggiungendo prezzemolo, peperone e manteca tutto. Togliere dal fuoco e aggiungere la bottarga durante l’impiattamento e un pò di scorza di limone.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno