

Pasta pomodorini e bottarga




Ricetta
4 YOU 


seafood@HOME
www.seafoodumbertoprino.it

Ingredienti

- 200gr pasta
- pomodorini q.b.
- olio evo q.b.
- sale grosso q.b.
- 1 spicchio aglio
- Bottarga q.b.
- prezzemolo

Preparazione

1. In una padella mettiamo lo spicchio d'aglio, l'olio evo e facciamo soffriggere.
2. Aggiungiamo i pomodorini tagliati e proseguiamo la cottura per qualche minuto.
3. In una pentola facciamo bollire l'acqua, ad ebollizione saliamo e buttiamo la pasta.
4. Scoliamola al dente e facciamo saltare direttamente in padella coi pomodorini.
5. Serviamo nei piatti e spolveriamo con bottarga e prezzemolo a piacere.



PREPARAZIONE
10' min. circa



COTTURA
12' min. in base
alla pasta



DIFFICOLTÀ
Facile



PORZIONI
2 persone