

Bigoli Con La Bottarga

Soffriggere poco poco l'aglio e il peperoncino nell'olio. Cuocere i bigoli al dente, non scolarli troppo e rigirarli velocemente nel soffritto. A fuoco spento unire la bottarga grattugiata mescolando la pasta e servire immediatamente.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bigoli
150 G Bottarga Di Muggine
Olio D'oliva Extra-vergine
2 Spicchi Aglio
Peperoncino
Prezzemolo Tritato

Note

Preparazione: 65 minuti.