

# Broccoletti Alla Bottarga

Mondate i broccoletti, lavateli e lessateli per un quarto d'ora in acqua salata. Scolateli, lasciateli intiepidire, quindi sistemateli nel piatto di portata. Preparate la salsa rosa pestando nel mortaio la bottarga con il succo di un limone filtrato al colino e aggiungendo gradualmente aglio, prezzemolo, abbondante basilico e i pomodori pelati privati dei semi. Salate, pepate e quando la salsa avrà raggiunto una certa densità diluitela con l'olio versato a filo. Amalgamate bene e versatela in una salsiera. Servite i broccoletti guarniti con fettine sottili di limone e la salsa a parte.

## Ingredienti

1000 G Broccoletti  
100 G Bottarga  
3 Pomodori Pelati  
Prezzemolo  
2 Limoni  
1 Spicchio Aglio  
Abbondante Basilico  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 70 minuti.