

Bucatini con crema di Ricotta e Bottarga di Muggine



ORIGINE: SARDEGNA DIFFICOLTÀ: minima PREPARAZIONE: 15 minuti

COTTURA: 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di bucatini
- 150 g di ricotta fresca
- 80 g di bottarga di Muggine sarda
 - 1 cipollotto
- 1 rametto di maggiorana
 - 1 rametto di timo
- olio extravergine di oliva
 - sale
 - pepe

PREPARAZIONE

Sbucciate il cipollotto, eliminate la parte verde e affettatelo al velo, poi fatelo appassire a fuoco basso in una capace padella con 4 cucchiari di olio.

Tritate finemente le foglie di maggiorana e di timo, aggiungetele al soffritto di cipollotto e incorporate anche la ricotta; regolate di sale e pepe.

Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salate e cuocete la pasta.

Scolatela al dente e fatela saltare velocemente nella padella con la ricotta, aggiungendo anche un paio di cucchiari della sua acqua di cottura. Quando sarà ben insaporita, togliete dal fuoco, cospargete con abbondante bottarga tagliata a scaglette e servite.

SQUILLARI SUGGERISCE I SEGUENTI INGREDIENTI:

Bucatini di grano di semola dell'azienda RUSTICHELLA D'ABRUZZO

Confezione da 500gr € **2,75**



Olio extravergine di Oliva BIO dell'azienda siciliana RAJA

Bottiglia da 75cl € **12,90**



Vermentino di Sardegna DOC dell'azienda GIOVANNI CAMBONI

Bottiglia da 75cl € **15,90**

