

## PENNE CON DATTERINI, BOTTARGA E PROFUMO DI LIMONE



### Ingredienti Menù

15 gr Bottarga di muggine - 12Z  
800 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK

### Ingredienti

500 g Penne  
q.b. Sale  
N° 1 Limone

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le penne. Nel frattempo, in una casseruola, riscaldare sul fuoco il sugo ai pomodorini datterini insieme a un poco d'acqua di cottura della pasta. Grattugiare la scorza di limone avendo cura di asportarne solo la parte gialla. Scolare le mezze penne e saltarle nel condimento ai datterini. Distribuire la pasta nei piatti e completare spolverando con la bottarga e la scorza di limone grattugiata.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.