

SPAGHETTI MIT SEEIGELFLEISCH UND BOTTARGA



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit den abgetropften Knoblauch in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten; vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie dazugeben, dann das Seeigelfleisch unter die vorbereitete Bratmischung mischen. Die Spaghetti abgießen, in der Sauce schwenken, mit Bottarga bestreuen und heiß servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

Menù-Zutaten

10 g. Bottarga di muggine (Bottarga von der Meeräsche) - 12Z
2 confezione Polpa di riccio di mare al naturale (Seeigelfleisch, natur) - MW9
q.b. Knoblauch Scheiben - 1225

Zutaten

500 g Spaghetti
n.B. Petersilie
n.B. Salz und Pfeffer