

## SPAGHETTI ALLA POLPA DI RICCIO E BOTTARGA



### Ingredientes Menù

10 g. Bottarga di muggine - 12Z  
2 confezione Polpa di riccio di mare al naturale - MW9  
q.b. Aglio a fettine - 1225

### Ingredientes

500 g. Spaghetti  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

### Preparación

Per 6 persone

Cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola far rosolare l'aglio ben scolato insieme a un poco d'olio extravergine; togliere dal fuoco e aggiungere il prezzemolo tritato, poi stemperare a freddo la polpa di riccio nel soffritto preparato. Scolare gli spaghetti, saltarli nel condimento, completare con una spolverata di bottarga e servirli ben caldi.

### Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.