

## LINGUINE CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA



### Ingrédients Menù

24 g Bottarga di muggine - 12Z  
90 g Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

q.b. Sale  
2 Spicchi d'Aglio  
q.b. Prezzemolo  
540 g. Linguine  
200 g. Vongole veraci

Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una casseruola rosolare 45 g. d'olio extravergine insieme a due spicchi d'aglio schiacciati, aggiungere le vongole facendole aprire. Legare il sugo con una breve cottura. Scolare le linguine e saltarle nel condimento preparato; insaporire con prezzemolo tritato e olio extravergine a crudo. Distribuire la pasta nei piatti e spolverizzare con la bottarga grattugiata e altro prezzemolo tritato. Completare con un filo d'olio extravergine.

### Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.