

## SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- basilico
- spaghetti (400gr)
- pomodori ciliegini
- bottarga

### Come si prepara

Fate bollire l'acqua per la pasta e nel frattempo grattugiate a parte un po' di bottarga.

Tagliate i pomodori a metà e metteteli insieme alla bottarga, a qualche foglia di basilico e aggiungete l'olio extravergine d'oliva.

Buttate la pasta e scolatela quando è ancora al dente, e mescolate il tutto.

Se è troppo secca aggiungete ancora un po' di olio d'oliva.

Mettete nei piatti e sopra aggiungete a piacere un piccola spolverata di bottarga.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	322 kcal 1348 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

afrodisiaca, pesce, pasta lunga, mediterraneo, bottarga