LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spaghetti con zucchine e bottarga
...bottarga e.....zucchine colte e mangiate!!!



Difficoltà
facile

Quantità
2 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Zucchine tenere - 2
- bottarga - 2 cucchiai (a piacere... più o meno)
- Olio - q.b.
- Sale - q-b.
- aglio - un piccolo spicchio
- peperoncino - un pizzico
- prezzemolo tritato - un mazzetto
- spaghetti - 200 g

Preparazione

Avevo appena colto delle zucchine tenerissime e volevo una ricetta leggera ma saporita! In una padella antiaderente versare un filo d'olio e appena caldo versare le zucchine tagliate a dadini. Farle dorare prima da una parte e poi dall'altra, senza girarle troppo per non romperle. Salare e appena pronte mettere da parte. Versare la pasta nell'acqua bollente salata. Nel frattempo che cuoce versate in un tegame un filo d'olio con uno spicchietto d'aglio e del prezzemolo tritati finemente. Appena l'aglio inizia a dorare spegnete e aggiungete il peperoncino e un pizzico di sale. Scolate la pasta al dente direttamente nel tegame e aggiungete la bottarga grattuggiata fresca e amalgamate per bene. Versate nel piatto da portata dove verserete anche le zucchine calde a contorno con un' altra bella grattuggiata di bottarga e prezzemolo. Lasciate le due pietanze separate e ognuno le mischierà a piacere.