



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003224 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 17 Feb 2020 alle ore 12:46**

**da LAURA MASCHERONI**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Bottarga in corda

Tagliolini alla chitarra aglio di Vessalico e olio su crema di finocchio al cumino, bottarga di muggine (Sardegna) e briciole di tarallo pugliese ai cereali.

Piatto dai sapori bilanciati e delicati, inoltre, il cumino abbinato al finocchio lo rende un' alleato perfetto per la salute del nostro organismo in quanto ha proprietà antiossidanti, digestive e depurative.

Testare per credere!

Tempo di preparazione: 50 minuti

### Ingredienti per 4 persone

400 g Tagliolini alla chitarra (Farina di semola di grano duro "La Molisana")

Pasta fresca all'uovo fatta a mano

n.4 Uova di gallina allevata libera

40 g Bottarga di muggine

Bottarga di Sardegna

1 Finocchio

Coltivato in Italia

6 g Cumino (VG)

n.3 Taralli pugliesi (Il forno delle tradizioni)

Ai cereali

n.1 Aglio di Vessalico

n.8 Cucchiari di olio evo (Frantoio Magnone)

Categoria superiore, estratto a freddo

q.b. Sale fino (Sale di Sicilia)

### Strumenti di cottura

Casseruola, padellino, padella sauté

### Preparazione

Impastare la farina con le uova fino ad ottenere un panetto da far riposare in frigorifero almeno 1h.

Una volta rassodato dividere in porzioni da 100 g cad., sfogliarlo a 4 mm e con un mattarello creare i tagliolini stendendo la pasta sull'apposito strumento chiamato "chitarra", lasciarli asciugare su una spianatoia.

Pulire il finocchio, tagliarlo a spicchi e sbollentarlo per 5 minuti in acqua salata con 2 pizzichi di cumino; passarlo al mixer con olio a crudo e tenerlo in caldo a bagnomaria.

Cuocere la pasta per 3/4 minuti. Nel frattempo in una casseruola far scaldare l'olio e imbiondire l'aglio tagliato a fette sottili, scolare la pasta fresca al dente e mantecarla in padella con il condimento.

Impiattare adagiando la crema di finocchio sul fondo del piatto, formare un nido con i tagliolini in orizzontale e appoggiarlo sulla crema.

Completare il piatto con la bottarga tagliata a lamelle, le briciole di tarallo, la barba del finocchio a decorare e un filo di olio EVO a crudo.

### Vino consigliato

Bolgheri bianco DOC "Costa di Giulia" 2018 - Michele Satta