



I LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore | I libri | Links | Contatti | Archivio | Privacy Policy | Q



Vinix acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.

Download on the **App Store**

GET IT ON **Google Play**

Vinix

acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.

GET IT ON **Google Play** Download on the **App Store**

Le ricette

Don Alfonso: nastri di pasta con cozze, bottarga di tonno e maggiorana

1/8/2019 4.6 MILA Condividi Mi piace 10 Tweet Condividi



Nastri di pasta con cozze, bottarga di tonno e maggiorana



Articoli recenti

Scegli un mese ▼

Siti amici



Pappardelle, cozze e bottarga di tonno sono le protagoniste di questo primo piatto dal sapore unico. Registrata su www.mysocialrecipe.com

Nastri di pasta con cozze, bottarga di tonno e maggiorana

Ricetta di **Don Alfonso 1890**

Vota questa ricetta

5.0/5



Ingredienti per Per 4 persone persone

- 320 g pappardelle
- 5 g maggiorana fresca
- 20 g bottarga di tonno
- 300 g cozze
- 60 g brodo di pesce
- 6 cl olio extravergine di oliva
- 5 cl vino bianco
- 20 g aglio

Preparazione

Saltare in padella le cozze con uno spicchio di aglio ed il vino bianco.

Pulire le cozze e lasciarle nel proprio brodo di cottura.

Soffriggere in padella due spicchi d'aglio nell'olio extravergine, togliere l'aglio imbriondito, aggiungere le cozze con il brodo di pesce.

Aggiungere la pasta cotta al dente, spadellare con la maggiorana.

Sporzionare nei piatti ed aggiungere la bottarga tagliata al momento ed un pizzico di maggiorana fresca, terminare la preparazione con un filo di olio.



Spaghetti alla colatura di alici di Cetara: la ricetta originale | VIDEO



Da Carmelo a Palinuro, fra gamberoni e pesce fresco



Mezzemaniche con cozze di scoglio, zucchini e ciurilli



Spaghetti ai frutti di mare a Napoli: cinque indirizzi low cost...



Spaghetti con le zucchini alla Nerano



Ricettario, paccari e paccheri | 45 ricette



'O Scarpariello del Principe 1968:



La ricetta cult. Tubetti col coccio

