



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000630

Registrata in data 04 Nov 2016 alle ore 12:47

da PASTIFICIO DI MARTINO

Linguine di Gragnano Igp Di Martino aglio, olio e bottarga di muggine

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Francesco Gallo del ristorante "Tarallucci e Vino" in occasione del contest "Primo di Manhattan", organizzato dal Pastificio Di Martino in collaborazione con l'associazione AICNY. La ricetta è stata scelta dalla giuria internazionale come finalista del concorso.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di Linguine di Gragnano IGP Di Martino
5 litri di acqua
70 g di sale marino
200 g di olio vegetale
100 g di Olio Extra Vergine d' Oliva
n. 4 spicchi di aglio
100 g di Bottarga di Muggine
50 g di prezzemolo

Preparazione

Tritare finemente tre spicchi di aglio. Affettare finemente gli altri due spicchi e friggerli nell' olio caldo fino al raggiungimento del colore dorato. Scolare dall' olio e lasciar asciugare su carta assorbente. Riscaldare l' olio extravergine di oliva in una padella, aggiungere l' aglio tritato e rosolarlo. Aggiungere la bottarga di Muggine, il prezzemolo ed un po' di acqua di cottura. Scolare la pasta al dente e saltare tutto insieme. Impiattare e decorare con l' aglio croccante.