MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000758
Registrata in data 25 Ago 2016 alle ore 10:40
da DON ALFONSO 1890

Nastri di pasta con cozze, bottarga di tonno e maggiorana

Pappardelle, cozze e bottarga di tonno sono le protagoniste di questo primo piatto dal sapore unico.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 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 imbiondito, 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.