



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002687 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Dic 2018 alle ore 11:02

da MARIO AVALLONE

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spaghetti Nobili

È una ricetta molto semplice e nobilitiamo (nomen omen) uno dei formati di pasta più conviviale che esista.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

Spaghetti della migliore qualità dagli 80 ai 150 g a persona

Uova di pesce fresche q.b.

Bottarga macinata q.b.

Ricci di mare q.b.

Uova di salmone q.b.

Panna fresca di latte nobile q.b.

Zeste di limone q.b.

Olio Evo q.b.

Preparazione

Cuocere la pasta bene e al dente, addirittura si può anche non salare per apprezzare in pieno lo iodio del mare di ogni uova di pesce. Ridurre dolcemente la panna di latte nobile, aggiungere un po' di buccia di limone e poi mantecare a freddo, fuori dal fuoco, la pasta prima con le uova fresche, se uno le ha, poi quelle di ricci, un po' di bottarga macinata, un grande olio e la panna con limone e in finale, quando si chiude il piatto, aggiungere le uova di salmone e casomai una leggera spolverata ancora di bottarga. Buon Natale!!