

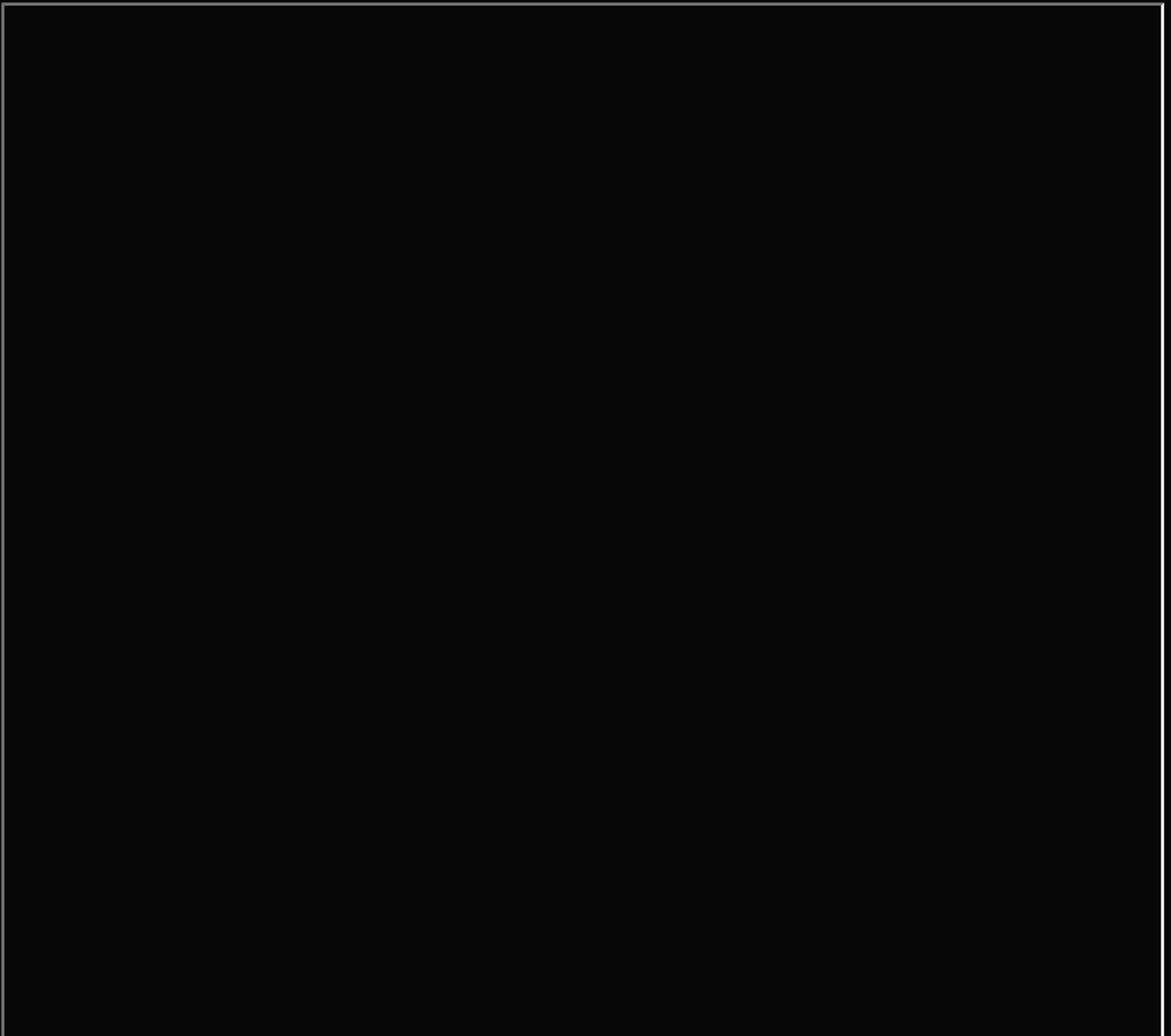
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: lingua alla bottarga di muggine

borghese-8-a7d898ea

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



LINGUINA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE

COSTO: medio

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

400gr Linguine

100gr Bottarga di muggine

1 Acciuga dissalata

2 Spicchio d'aglio

1 Rametto di prezzemolo

1 Limone

q.b. Olio evo

1 Peperone dolce

q.b. Sale

q.b. Vino bianco

Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua, aggiungere sale e quando bolle butta la pasta.

A parte grattugiare la bottarga e tritare il prezzemolo. Preparare un'acciuga dissalata e metterla in padella con olio extravergine d'oliva e due spicchi d'aglio tagliato a lamelle sottili. Aggiungere un pò di acqua di cottura della pasta e sfumare con un pò di vino bianco, alzare la fiamma e lascia evaporare. Tagliare il peperone dolce. Scolare la pasta una volta pronta e unirla in padella direttamente, aggiungendo prezzemolo, peperone e manteca tutto. Togliere dal fuoco e aggiungere la bottarga durante l'impiattamento e un pò di scorza di limone.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**