

Spaghetti alle vongole veraci e bottarga

Ingredienti per 4 persone

320 gr.di Spaghetti
500 gr.di vongole veraci
80 gr.di bottarga
50 gr.di cipolla
1/2 peperoncino fresco
prezzemolo
olio evo
sale

Preparazione

Lavate bene le vongole e fatele spurgare in acqua fredda salata per almeno per 2 ore, dopo di che battetele su un canavaccio per far uscire l'ultima sabbietta. In una padella ottenete un soffritto con l'olio, la cipolla, il prezzemolo e il peperoncino tritati, quindi unite la bottarga grattugiata, avendo cura di lasciare cuocere il tutto a fiamma dolce. Unite al fondo ottenuto le vongole, coprite e fatele cuocere a fuoco medio finché saranno aperte. Fate cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata, scolateli e versateli nel condimento, mescolate bene in modo da farli insaporire, servite ben caldi.