

Spaghetti al Limone, Zafferano e Bottarga

Ingredienti:

200 gr di spaghetti, 1 Limone, due noci di Burro, 2 bustine di Zafferano, Bottarga (Fresca o in polvere), Sale, pepe

Preparazione:



In una pentola mettiamo l'acqua per la pasta con del sale grosso e quando giungerà a bollore caliamo gli spaghetti. Nel frattempo prendiamo un pelapatate e recuperiamo solo la parte gialla della scorza di un limone.



In una padella inseriamo due noci di burro e le scorze di limone e facciamo insaporire a fuoco medio. Una volta sciolto il burro, inseriamo dei pezzetti di bottarga, se si utilizza quella fresca, altrimenti procediamo solo a togliere le bucce di limone dalla padella.



Scoliamo la pasta, tenendo da parte un pò d'acqua di cottura, e mescoliamola bene in padella con il resto degli ingredienti. Ora aggiungiamo anche lo zafferano e un mestolo di acqua di cottura, amalgamiamo il tutto e spegniamo il fuoco.

Aggiungiamo la bottarga in polvere e una grattugiata di scorza di limone.



Infine, sempre in padella e a fuoco spento, spremiamo il succo di mezzo limone. A piacere aggiungiamo il pepe e andiamo ad impiattare.



Chiudiamo il piatto aggiungendo sopra gli spaghetti qualche pistillo di zafferano e pepe a piacere. Volendo potete aggiungere ancora una spolverata di bottarga.



Buon appetito!