

SCIALATIELLO CON VONGOLE VERACI BOTTARGA E LIME

PROCEDIMENTO

Lo Scialatello è una pasta tipica Campana fatta con farina di semola e acqua.

Prepariamo un sughetto olio,aglio, peperoncino, prezzemolo e vongole veraciaggiungendo

Aggiungeremo la bottarga di muggine precedentemente grattugiata.

Cuociamo la pasta per circa 6 minuti in acqua e sale, la scoliamo e la saltiamo in padella nel sughetto precedentemente fatto aggiungendo del fondo di cottura delle vongole

Nell'impattamento faremo una grattugiata di Lime e mentuccia sia per il sapore che per decorare il piatto.

Buon Appetito!!

