



Spaghetti con bottarga di muggine, pistacchi siciliani e limone di costiera

TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 10 min c.a. 🔥 Cottura: 10 min c.a. 👨‍🍳 Pronto in: 20 min c.a

INGREDIENTI (Per 4 persone)

- 320 gr. Spaghetti 320 gr.
- 80 gr. Pasta di pistacchi siciliani
- 100 gr. Parmigiano reggiano
- 100 gr. Bottarga di muggine
- 1 Limone bio non trattato
- Granella di pistacchio siciliano
- 2 Spicchi d'aglio schiacciati
- Olio EVO e sale qb.

PROCEDIMENTO

Soffriggere gli spicchi d'aglio nella **padella AX Active inox by ILSA** con due cucchiaini di olio evo.

Togliere l'aglio e a fiamma bassa versare la pasta di pistacchio insieme al parmigiano, la buccia grattugiata del limone e la bottarga grattugiata a piacere (per ottenere la grana perfetta Silvia ha utilizzato le **grattugie Micro-tech by ILSA**).

Nel frattempo cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, diluire la crema di pistacchio con qualche cucchiaio di acqua di cottura. Scolare la pasta nella padella e saltare un minuto a fiamma vivace eventualmente aggiungendo acqua di cottura se necessario.

Impiattare gli spaghetti arrotolandoli con la pinza **Chef by ILSA** e un mestolo, utilizzare un **coppapasta** tondo, anch'esso **by ILSA** per ottenere un nido perfetto.

Aggiungere della crema sul nido, decorare con granella di pistacchi.

Guarnire in fine con del zeste di limone e bottarga a lamelle.

Per l'impattamento Silvia ha scelto un raffinatissimo piatto in Alumina Porcelain della collezione **Hesperis di Le Coq Porcelaine by ILSA**



Consiglio dello Chef:

Ami i sapori decisi? Sostituisci il parmigiano reggiano con il pecorino siciliano!