

Cencioni con bottarga di muggine

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di pasta formato Cencioni “Rustichella d’Abruzzo”
- 50 g bottarga di muggine grattugiata di Sardegna
- 5 cucchiaini di olio extravergine d’oliva Aprutino-Pescarese
- 1 spicchio d’aglio rosso di Sulmona
- 1 ciuffo di prezzemolo

Una bruschetta per accompagnare...

Affettate un pane rustico di farro abruzzese e disponetevi sopra qualche scaglia di bottarga di muggine fresca, messa prima a bagno in acqua, scolata e fatta marinare per 5’ con olio extravergine d’oliva e poco succo di limone. Decorate le bruschette con fiori di mirto.

Preparazione: spellate l’aglio e fatelo imbiondire in padella con l’olio. Togliete dal fuoco e solo quando l’olio sarà tiepido, aggiungete la bottarga; amalgamatela dolcemente e fate riposare per un paio di minuti. Cuocete la pasta in una casseruola con acqua bollente e poco salata, per il tempo indicato sulla confezione. Scolatela e fate-la saltare nel condimento per un minuto. Spolverizzate con il prezzemolo tritato finemente e aggiungete, a piacere, scaglie sottili di bottarga di muggine fresca. Irrorate con un filo d’olio. Decorate il piatto di portata con foglie di mirto e servite.

foto di Roberto Sammartini



L'ABBINAMENTO MUSICALE

Ideale per una cena di convivio, questo piatto ben si accompagna con le note musicali di Nino Rota o del compositore abruzzese Francesco Paolo Tosti.