

## Spaghetti alle vongole e bottarga

Gli spaghetti alle vongole e bottarga sono un primo piatto di pesce raffinato e saporito. Una ricetta perfetta per un pranzo importante o per una cenetta romantica.

### Ingredienti:

200 g spaghetti  
500 g vongole (preventivamente fatte spurgare)  
40-50 g bottarga di muggine (preferibilmente non grattugiata)  
1 spicchio aglio  
2/3 cucchiaini prezzemolo tritato  
olio extravergine di oliva q.b.

### Procedimento:

1. Portare a bollire una pentola d'acqua non salata e immergervi gli spaghetti. Cuocere la pasta nella pentola con l'acqua per circa metà del tempo di cottura indicato nella confezione.
2. Soffriggere uno spicchio d'aglio in una capiente padella per 2-3 minuti. Aggiungere le vongole, coprire la padella e cuocerle a fiamma viva per circa 3 minuti fino a che non si saranno aperte. Spegnerne il fuoco e trasferire le vongole in una ciotola che dovrà essere coperta immediatamente (per evitare che i molluschi si secchino).
3. Grattugiare la bottarga di muggine fino ad ottenere 2-3 cucchiaini di uova grattugiate. Affettare qualche scaglia dalla baffa di bottarga rimasta da utilizzarsi per decorare i piatti.
4. Trascorso metà del tempo di cottura, trasferire gli spaghetti nella padella con il "brodo" rilasciato dalle vongole e continuare a cuocerli per il tempo rimanente come se fosse un risotto (ovvero aggiungendo mestoli di acqua di cottura al bisogno).
5. Non appena gli spaghetti saranno cotti, aggiungere qualche cucchiaino di prezzemolo tritato e metà della bottarga precedentemente grattugiata. Saltare la pasta in padella qualche istante per amalgamare gli ingredienti.
6. Impiattare gli spaghetti e aggiungere le vongole che erano state messe da parte. Decorare ogni piatto con le scaglie di bottarga precedentemente affettate e cospargere con la bottarga grattugiata rimasta.