

*Spaghetti alla Bottarga di tonno di ARL*

*Bottarga di tonno tagliata a Julienne e messa a mollo in olio di oliva con uno spicchio di aglio. A Parte soffriggere appena Salvia e Rosmarino in Olio di oliva, aggiungere olive Taggiasche e spegnere.*

*Condire Lo spaghetti al dente con Il tonno in olio crudo e l'olio con aromi, mantecando un poco. All'Ultimo poche gocce di limone e peperoncino fresco, verde, a piacere.*

*E vai con un Lagrein Rosato*