

Spaghetti alla chitarra con nero di seppia, capesante, datterino giallo e bottarga

Chef Valentina Siciliano

Ingredienti

100 g di pomodori
datterini gialli
150 g di capesante
decongelate americane
Scalogno qb
Basilico qb
Bottarga di muggine qb

*Per gli spaghetti alla
chitarra*

125 g di uovo intero
125 g di semola
160 g di farina 00
6 g di nero di seppia

Preparazione

Per gli spaghetti, impastate uova, semola e farina, quindi aggiungete il nero di seppia. Stendete la sfoglia e passatela sul telaio della chitarra.

Fate soffriggere lo scalogno con un filo d'olio e del basilico. Saltate le capesante tagliate a listarelle e aggiungete i datterini gialli. Salate e cuocete.

Una volta pronti, scolate gli spaghetti e fateli saltare per qualche minuto. Servite con una spolverata di bottarga di muggine.

