

Cavatelli con bottarga e pomodorini

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

I cavatelli con bottarga e pomodorini sono un primo piatto semplice ma dal sapore deciso.

Il formato di pasta è capace di dare risalto ai sapori forti e di mantenere intatto il gusto e la consistenza della semola, che è ottima con il pomodoro, e ancor più arricchita da una splendida bottarga che rievoca tutto il sapore del mare.

Impossibile resistere ai cavatelli con bottarga e pomodorini!



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Olio extravergine di oliva, 4 cucchiari
» Basilico 12 foglie	» Pasta cavatelli 400 gr
» Bottarga di muggine in polvere (15 gr)	» Pepe nero macinato a mulinello
» Cipolle 1 cipollotto bianco fresco	» Pomodori ciliegino 400 gr

Preparazione



Per preparare i cavatelli con bottarga e pomodorini, iniziate mettendo a lessare i cavatelli in abbondante acqua bollente salata. Lavate i pomodorini e tagliateli in quattro parti (1). Mondate e schiacciate due spicchi d'aglio, poi metteteli in una padella con l'olio e il cipollotto fresco tagliato a fettine sottili (2); fate appassire il tutto. Aggiungete poi nella padella i pomodorini (3) e fate cuocere a fiamma moderata fino a che il pomodoro si sia ammorbidito ma non spappolato (5 minuti dovrebbero essere sufficienti).



A questo punto aggiustate di sale e poi spegnete il fuoco (4).

Scolate i cavatelli e aggiungeteli al sughetto, facendoli saltare per qualche secondo, unite le foglie di basilico tagliate grossolanamente e pepate a piacere (5). Aggiungete quindi anche la bottarga e mescolatela con gli altri ingredienti (6). Guarnite i cavatelli con bottarga e pomodorini con foglie di basilico fresco e servite immediatamente!

Consiglio

Se volete potete sostituire i cavatelli con dei malloreddus, tipico formato di pasta sarda, che a differenza dei primi, sono rigati e quindi posseggono una superficie più ruvida.

Curiosita'

I cavatelli sono un formato di pasta tradizionale della Puglia: hanno una tipica forma irregolare, ottenuta "trascinando e premendo" i pezzetti di pasta sulla spianatoia con la punta di due dita. Mentre si compie questo movimento, vengono arrotolati e poi riaperti, ed ecco ottenuti i "cavatelli".

I cavatelli, si possono gustare anche con semplice sugo di pomodoro, con ricotta fresca o molluschi (ottime le cozze).

Consigli per gli acquisti



Tostapane per 2 fette, Centraggio fette di pane, Funzione scongelamento, Funzione Crisp, Contenitore per fette extra largo, Tasto stop, Cassetto raccoglibriciole, Supporto per pane separato, Assorbimento massimo: 1.100Watt

[Prodotto scelto per te ePRICE. Vedi dettagli.](#)