

Spaghetti alla bottarga, olio di Centonze e limone di Amalfi

AMO LA BOTTARGA DALLA SECONDA VOLTA IN CUI L'HO ASSAGGIATA. GIÀ, LA SECONDA. LA PRIMA, INFATTI, NON LA APPREZZAI GRANCHÉ. RICORDO SOLO CHE IMPROVVISAMENTE, PASSATO L'ATTIMO FATTO DI SALE, AVEVO IL MARE IN BOCCA. ED UNA GRAN VOGLIA DI CONTINUARE.

Amo la bottarga dalla seconda volta in cui l'ho assaggiata. Già, la seconda. La prima, infatti, non la apprezzai granché. Non so perché, non ne ho mai capito il motivo: forse, semplicemente non me la aspettavo così. Ricordo ancora la delusione: una botta di sapidità tanto forte da lasciarmi sorpresa: non sentivo null'altro, solo quel sale. Poi, solo un "non mi piace". E subito dopo, la sorpresa. Forse è stato il muovere la lingua, non saprei, oppure la salivazione innescata dal pronunciare quelle parole. Ripeto, non lo so: ricordo solo che improvvisamente, passato l'attimo fatto di sale, avevo il mare in bocca. Ed una gran voglia di continuare.

Di questo prodotto, comunque, non vi dico nulla. Se avete voglia di approfondire vi conviene andare su un dei siti dedicati, [come questo](#). Troverete tutte le notizie di cui avete bisogno: di cosa è fatta, il metodo di lavorazione, e come accompagnarla. Da parte mia, aggiungo solo di averla accompagnata ad [olio di Centonze](#) e limone di costiera (amalfitana), preparando per [La cucina dell'Extravergine](#) una ricetta semplicissima ma molto adatta alla stagione calda che sta per arrivare. Due parole sull'olio: lo avevo già testato l'anno scorso, con gli [Gnocchi di patate viola al caprino e alla riduzione di Nero d'Avola](#) e mi era piaciuto moltissimo. Uno di quegli oli da maneggiare il meno possibile, da assaggiare a crudo su una fetta di buon pane, per poi farsi ispirare nel suo utilizzo. Un gran sapore, perché preparato con nocellara del Belice raccolte a mano (nei mesi di Ottobre e Novembre) per poi essere molite a freddo entro le 12 ore. Per questo il sapore resta intatto, così ricco di sensazioni tra l'amaro e il piccante. Perfetto, per accompagnare la sapidità della bottarga, accostata all'aroma del limone di Amalfi e alla nota speziata del [Pepe di Szechuan](#).

Per quattro persone:

320 g di spaghetti (io ho usato quelli del [Pastificio Leonessa](#))

40 g di bottarga di muggine (metà tagliata a fettine sottili e metà grattugiata al momento)

la buccia di mezzo limone (assolutamente non trattato)

sale grosso

Per l'olio aromatizzato:

olio extravergine di oliva di Centonze

2 spicchi di aglio

buccia di mezzo limone (io ho usato quelli della costiera amalfitana)

Pepe di Szechuan, macinato al momento



Per l'olio aromatizzato, fare andare a fuoco basso per pochi minuti qualche cucchiaio di olio con l'aglio. Spegnerne il fuoco, aggiungere metà della buccia del limone (solo la parte gialla) e lasciare raffreddare lasciando aglio e limone in infusione, in modo da consentire il rilascio di sapori e profumi.

Una volta che questo si sia raffreddato, tagliare metà della bottarga a fettine sottili e aggiungerle all'olio, in modo da farle insaporire ed ammorbidire.

Mettere quindi a bollire l'acqua per la pasta, e cuocere gli spaghetti. Una volta pronti, condire con olio aromatizzato e fettine di bottarga, completando il piatto con la restante bottarga grattugiata ed il Pepe di Szechuan.

Leggi il post su [Scatti Golosi](#)