



SPAGHETTONE / BURRO AL BERGAMOTTO / PEPERONE CRUSCO / COLATURA DI ALICI

PER 2 PERSONE

Ingredienti

180g spaghettoni Verrigini
trafilato al bronzo
Burro al bergamotto

Polvere di peperone crusco
Caviale di colatura di alici

Ecco come fare:

- Butta gli spaghetti in una pentola d'acqua salata al bollore
- Cuoci per 7/8 minuti
- Trasferisci gli spaghetti in una padella e conserva l'acqua di cottura
- Finisci la cottura a risotto aggiungendo poco alla volta un pò d'acqua di cottura
- Dopo 3/4 minuti in padella a fuoco medio aggiungi il burro al bergamotto e termina la cottura regolando di sale e pepe
- Impiatta gli spaghetti a nido e spolverali con la polvere di peperone crusco e le perle di colatura
- Gusta!

Soddisfatto?

Condividi il tuo piatto su Instagram con il tag **#materbistrot**

Se invece hai bisogno d'aiuto guarda la videoricetta sul nostro profilo Instagram **mater_bistrot**