



Tagliolini bottarga de thon

Ingédients

- 400 g de tagliolini
- 60 g de bottarga de thon
- 2 gousses d'ail
- 1 petit piment frais
- Le jus de 2 oranges
- Persil
- Amandes
- Huile d'olive extra vierge
- Sel

Préparation

- Dans une poêle, faire revenir dans l'huile d'olive les 2 gousses d'ail et le piment.
- Lorsqu'ils sont dorés, les mélanger dans un saladier avec la bottarga râpée et le jus des 2 oranges.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse et homogène.
- Faire cuire les tagliolini dans une grande casserole d'eau salée.
- Égoutter et garder un peu d'eau de cuisson.
- Mélanger les tagliolini avec la préparation et un demi-verre d'eau de cuisson.
- Servir avec des amandes et du persil finement hachés.