



Fregola sarda et vongole

Ingédients

- 400 g de fregola sarda
- 250 g de vongole (palourdes)
- 1/2 verre de vin blanc sec type Vernaccia
- 1 c. à café de bottarga de thon râpée
- 1 feuille de laurier
- 1 petit piment rouge
- Persil
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive extra-vierge
- Sel

Préparation

- Dans une poêle, faire revenir l'huile d'olive, l'ail, le piment et la feuille de laurier jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Puis retirer la feuille de laurier.
- Ajouter les vongole, le demi verre de vin et laisser évaporer.
- Faire cuire à feu doux en ajoutant la moitié de la bottarga.
- Faire cuire les fregola sarda dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- Égoutter et garder 50 cl d'eau de cuisson.
- Ajouter un verre d'eau de cuisson dans la poêle.
- Laisser mijoter encore 15 minutes à feu doux en mélangeant avec une cuillère en bois et en ajoutant un peu d'eau de cuisson de façon à ce que les fregola soit toujours recouvertes.
- Avant de servir, saupoudrer de bottarga râpée, de persil et d'un filet d'huile d'olive.