

SPAGHETTO CACIO, PEPE, BOTTARGA E LIME

Ingredienti:

- 360 gr spaghetti
- salsa al vermentino e Gran Campidano
- bottarga di muggine
- 1 lime
- pepe nero q.b.

Per la salsa al Gran Campidano:

- ½ lt vino Vermentino Stellato
- ½ lt panna Arborea
- 200 gr Gran Campidano
- 100 gr scalogno tagliato a julienne

Ridurre il Vermentino con lo scalogno del 70%, ottenendo un peso di circa 600 gr.

A questo liquido ricavato aggiungere la panna Arborea e ridurlo del 50%.

Togliere dal fuoco.

Aggiungere il Gran Campidano e frullare.

Filtrare nel chinois e far raffreddare.

Cuocere gli spaghetti in acqua poco salata.

Scolarli al dente e metterli in padella con la salsa al Gran Campidano.

Cuocere sino a che il liquido non si sia consumato.

Aggiungere il pepe.

Impiattare e spolverare con buccia di lime e bottarga.