

**Tagliolini di grano
arso, marasciuoli
selvatici di campo
Spirito Contadino,
bottarga della laguna e
pomodorini semiseccchi**

NAZARIO BISCOTTI



N. Biscotti



**Tagliolini di grano arso,
marasciuoli selvatici di campo
Spirito Contadino, bottarga della
laguna e pomodorini semiseccchi**

INGREDIENTI:

300 g di tagliolini di grano arso • **200 g di marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino** • bottarga di muggine • 8 pomodorini semiseccchi • olio extra vergine d'oliva • sale

PROCEDIMENTO:

cuocere i marasciuoli in olio e sale. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata e scolarli al dente e finire la cottura con marasciuoli. Spolverare con zeste di limone e abbondante grattugiata di bottarga di muggine. Finire il piatto con 2 pomodorini semiseccchi ed olio extra vergine d'oliva a filo.

NAZARIO BISCOTTI