Spaghetoni Freschi e Bottarga (Espaghetti de Lisa)



Ingredientes

Para la masa

Huevos: 10 Unidades

Sémola: 1 Kg

Para la salsa

Botarga de Caviar de Lisa: 1

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Pez Lisa: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar 1 kg de *sémola* y 10 huevos.
- Integrar la masa, amasar hasta que quede lisa y homogénea
- Dejar descansar.
- Con la sobadora, estirar y cortar tiras de 20 a 25 cm.
- Pasar las tiras por la máquina de Spaghetoni, dejar reposar en el bastidor de masas y tapar con un trapo húmedo
- Poner a cocinar los Spaghetoni en agua hirviendo con sal.

Para la salsa

- Limpiar las impurezas del pez lisa
- Calentar una sartén, colocar aceite de oliva y poner los filetes a sellar
- Terminar su cocción en el horno.
- En una sartén colocar abundante aceite de oliva, añadir un diente de *ajo*, luego agregar los Spaghetoni y un poco de agua de cocción.

- Servir y colocar el pescado sobre la pasta, por último rallar la botarga (caviar de lisa) sobre la pasta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetoni-freschi-e-bottarga-espaghetti-de-lisa