

Maltagliato Bottarga e Calamaro

Ricetta a cura di
RISTORANTE LA BARCA - VIAREGGIO



PREPARAZIONE: 15 MIN.
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

400 gr maltagliati (pasta fresca)
500 gr calamari già sgucciati
scalogno q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.
peperoncino q.b.
1 noce di burro
5 pomodori ciliegino
bottarga di muggine q.b.

PREPARAZIONE

Fare un fondo con un filo d'olio, una noce di burro e scalogno, una volta che quest'ultimo inizia ad imbiondirsi buttare i calamari in padella; nel frattempo cuocere per 5 minuti i maltagliati in acqua bollente leggermente salata (dato che aggiungeremo in fondo la bottarga che risulta molto saporita), quando il calamaro comincia ad arricciarsi ed a prendere un colore più vivo buttare i ciliegini precedentemente tagliati a metà, e spolverare appena con peperoncino a piacere (consigliato in quantità limitata dato il sapore forte del piatto), scolare i maltagliati e saltarli in padella a fuoco vivo in modo che si leghino con la salsa. Impiattare e completare la pietanza con una grattata di bottarga possibilmente a tavola per terminarla così con un tocco scenico.



RISTORANTE LA BARCA

Il Ristorante La Barca si trova nello splendido contesto della darsena viareggina, di fronte agli stabilimenti balneari, offre la disponibilità di pranzare e cenare nel periodo estivo all'esterno. Propone esclusivamente portate con pesce fresco prevalentemente preparati con prodotti locali. Offre diversi piatti della tradizione viareggina ma anche pietanze create dai nostri Chef che variano a seconda del pescato giornaliero. Il tutto accompagnato da una carta dei vini che conta più di 160 etichette e da un servizio cordiale e professionale non che da un ambiente tranquillo, romantico ed accogliente.

Ristorante La Barca

Viale Europa, 15 Viareggio (Darsena)

Tel. 0584 392622



VINO CONSIGLIATO

M.i.o. Viognier
IGT TOSCANA 2023