

**Oscar CABRINI - Manager Maya Mia**

## **SPAGHETTIS A LA POUTARGUE - FR**



**Spaghettis à la Poutargue, qui est le plat préféré de mon père, le Chef Valter.  
Souvenir de mon enfance...**

**Difficulté :** Facile  
**Temps de Préparation :** 12 Minutes

**Temps de Cuisson :** 23 Minutes  
**Personnes :** 4

### **Ingrédients**

35 g	Poutargue	45 g	Échalote
320 g	Spaghetti	1	Citron (pour les zestes)
75g	Huile d'olive extra vierge	50 g	Chapelure
3 g	Persil haché		

### **Préparation**

Commencer par faire revenir la chapelure avec 25g d'huile d'olive - laisser dorer quelques minutes puis mettre de côté.

Mettre une marmite sur le feu avec de l'eau, la saler et porter le tout à ébullition.

Pendant ce temps, verser les 50 grammes d'huile restants dans une poêle et y faire revenir l'échalote coupée à feu doux quelques minutes.

Zester le citron et ajouter les dans le mélange d'huile et échalote", ainsi qu'une louche de l'eau de cuisson. Y faire revenir le tout pendant 8 minutes à feu doux.

Mettre les pâtes dans l'eau portée à ébullition.

Une fois arrivé en milieu de cuisson, prendre les pâtes et les mettre dans la poêle contenant le mélange "huile, échalote, zestes de citron".

Faire revenir jusqu'à cuisson complète des pâtes, en mélangeant régulièrement.

Sur la fin de la cuisson, râper la poutargue directement sur le mélange et ajouter la chapelure ainsi que le persil haché.

Faites revenir de nouveau 1 minute en mélangeant bien.

Vos Spaghettis à la Poutargue sont ainsi prêts !

**Bon Appétit 😊**



**Oscar CABRINI – Manager of Maya Mia**

## **SPAGHETTIS BOTTARGA - EN**



**Spaghetti with bottarga, which is my father's 'Chef Valter' favourite dish.  
My childhood memory...**

**Difficulty:** Easy

**Preparation Time:** 12 Minutes

**Cooking Time:** 23 Minutes

**Persons:** 4

### **Ingredients**

35g bottarga

320g Spaghetti

75g Extra virgin olive oil

3g Parsley, chopped

45g Shallot

1 Lemon (for zests)

50g Breadcrumbs

### **Preparation**

Start by browning the breadcrumbs with 25g of olive oil - leave to brown for a few minutes then set aside.

Put a pot on the heat with water, salt it and bring it to the boil.

In the meantime, pour the remaining 50 grams of oil into a frying pan and sauté the chopped shallot over a low heat for a few minutes.

Zest the lemon and add them to the "shallot oil mixture", as well as a ladle of the cooking water. Sauté for 8 minutes on low heat.

Put the pasta in the boiling water.

Once halfway through cooking, take the pasta and pour it into the pan containing the "oil, shallot and lemon zest" mixture.

Fry the pasta until it is completely cooked, stirring regularly.

At the end of cooking, grate the bottarga directly onto the mixture and add the breadcrumbs and chopped parsley.

Fry again for 1 minute, stirring well.

Your Spaghetti is ready to serve!

**Bon Appétit** 😊

**Oscar CABRINI - Manager Maya Mia**

## **SPAGHETTI ALLA BOTTARGA - EN**



**Spaghetti alla bottarga, che è il piatto preferito di mio padre, lo chef Valter.  
Il mio ricordo d'infanzia...**

**Difficoltà:** Facile

**Tempo di preparazione:** 12 minuti

**Tempo di cottura:** 23 minuti

**Persone:** 4

### **Ingredienti**

35g bottarga

320g Spaghetti

75 g di olio extra vergine di oliva

3 g di prezzemolo tritato

45g Scalogno

1 Limone (per le scorze)

50g Pangrattato

### **Preparazione**

Iniziate a rosolare il pane grattugiato con 25 g di olio d'oliva - lasciate rosolare per qualche minuto e poi mettete da parte.

Mettere una pentola sul fuoco con acqua, salare e portare ad ebollizione.

Nel frattempo, versate i rimanenti 50 grammi di olio in una padella e fate soffriggere lo scalogno tritato a fuoco basso per qualche minuto.

Zuccare il limone e aggiungerli al "miscuglio di olio di scalogno", oltre a un mestolo di acqua di cottura. Far soffriggere per 8 minuti a fuoco lento.

Mettere la pasta nell'acqua bollente.

A metà cottura, prendere la pasta e versarla nella padella contenente il composto "olio, scalogno e scorza di limone".

Friggere la pasta fino a cottura completa, mescolando regolarmente.

A fine cottura, grattugiare la bottarga direttamente sul composto e aggiungere il pangrattato e il prezzemolo tritato.

Soffriggere ancora per 1 minuto, mescolando bene.

Gli spaghetti sono pronti !

**Bon Appétit** 😊

