

Cavatelli (malloreddus) con bottarga

Ingredienti (per 4 persone):

- **400 gr. Cavatelli**
- **2 spicchi d'aglio;**
- **12 foglie di basilico;**
- **60 gr. Bottarga di muggine**
- **1 Cipolla**
- **5 cucchiaini di olio**
- **400 gr. Pomodori Ciliegina**
- **Sale**

Mettere sul fuoco una pentola con acqua e sale

Lavate i pomodorini e tagliateli in 4 parti

Tagliare due spicchi d'aglio

In una padella mettere l'olio e la cipolla tagliata.

Fate appassire il tutto.

Aggiungere in padella i pomodorini e cuocere a fiamma lenta.

Quando i pomodorini si sono ammorbiditi (non spappolati) aggiustate di sale e pepe ed unite il basilico.

Quando la pasta è cotta al dente scolateli e versateli in padella facendoli saltare per qualche secondo.

Disponete la pasta nel piatto da portata e spruzzate della bottarga sulla pasta.

Poi guarnite con fettine di bottarga disposte a ricciolo.