

## SPAGHETTONE MANTECATO AL BURRO CON BURRO E ALICI SU ESTRATTO DI POMODORINO CONFIT

### INGREDIENTI (per 4 persone)

280 gr spaghetti Martelli  
200 gr burro  
12 alici del Mar Cantabrico  
40 pomodori datterini  
4 alici fresche  
Lime, zenzero, olio, sale, zucchero q.b.  
Bottarga di muggine  
Timo q.b.

### PREPARAZIONE

Tagliate a metà 20 pomodori datterini e infornateli con sale bilanciato, poco timo e olio evo. Lasciate in forno a 80° fino a essiccazione.

Estraete il succo dai restanti pomodori datterini e uniteli ai datterini confit frullati e passati al setaccio.

Eviscerate e deliscate le 4 alici fresche che vi serviranno per completare il piatto al momento di servire: formate un turbante mantenendo la pelle all'interno e marinare con un'emulsione di zenzero grattugiato, succo di lime, olio, sale. Abbattete.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua non troppo salata e nel frattempo sciogliete a parte a fiamma bassissima le alici con il burro.

Mantecate gli spaghetti nella crema di burro.

Impiattate come da immagine

Servire con dripping o splash di datterino, spolverare di zeste di lime, bottarga grattugiata e alice marinata.

