

*Conchiglioni con bottarga , pomodori secchi e zucchine in concia*

*Ingrédients:*

200 gr. di conchiglioni

50 gr. di pomodori secchi, o pomodori appesi

100 gr. di zucchine

aglio, olio, peperoncino, aceto di mosto

50 gr. di bottarga di muggine

Menta Romana

Mettere a cuocere i conchiglioni in abbondante acqua leggermente salata

Tagliere a rondelle le zucchine e saltarle in aglio, olio e peperoncino.

Mettere le zucchine a scolare su una carta assorbente e condirle con menta fresca e aceto, non togliere la padella con i residui di olio, e metterci all'interno i pomodori appesi a scaldare, scolare la pasta e saltarla nella padella con i pomodori , spolverando con la bottarga in polvere, o con la bottarga a pezzetti.

Servire guarnendo con le zucchine conciate.