



Buttarga di corsa e di ritorno

[Del 09/10/2003 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 300 g di bottarga di tonno, 1 limone (succo), prezzemolo, olio d'oliva, pepe

La bottarga di tonno può essere: di corsa, cioè dei tonni presi prima di aver deposto le uova, e quindi con l'ovaia salata (la bottarga) ricchissima di uova; e di ritorno, cioè dei tonni che hanno già deposto le uova, con l'ovaia quindi più povera e più secca. Cioè: uova di tonno (il caviale siciliano). Tagliare a fettine sottili la bottarga salata e farla rinvenire in olio d'oliva versatovi sopra, nel piatto di presentazione, qualche ora prima di servirla. Poi al momento che va in tavola, spremere il succo di un bel limone, cospargere fresche foglioline di prezzemolo e pepe nero appena macinato. Se la bottarga è di corsa si otterrà un antipasto che non ha nulla da invidiare al caviale. Assieme alla bottarga, da tempo immemorabile, in Sicilia, vanno serviti i carduni spinusi, non per niente il proverbio sentenza: 'Si vuliti viviri gustusu: ova di tunnu e carduni spinusi,' cioè, se volete campare di gusto uova di tonno e cardi spinosi. Necessario il Bianco Regaleali del Conte Tasca d'Almerita.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]