

# Spaghettoni Senatore Cappelli con tartare di tonno, aglio, capperi e bottarga artigianale

*Spaghettoni Senatore Cappelli con tartare di tonno, aglio, capperi e bottarga artigianale con Dirupo Brut Valdobbiadene Docg*



Spaghettoni Senatore Cappelli con tartare di tonno, aglio, capperi e bottarga artigianale

**Ingredienti per 4 persone** 400 g di spaghettoni biologici di grano Senatore Cappelli, 250 g di tonno fresco tagliato a dadini, una manciata di capperi all'aceto di vino bianco, un pizzico di origano, sale (q. b.), olio evo (q. b.), 1 spicchio d'aglio, una spolverata di bottarga artigianale di tonno grattugiato

## **Preparazione**

Preparare la tartare di tonno tagliandolo a piccoli dadini, aggiungervi i capperi e un po' di sale.

Far insaporire a freddo in una saltiera l'olio con uno spicchio schiacciato di aglio (da togliere poi, perché il sapore di aglio deve essere molto leggero), pepe, un po' di origano, sale.

Cuocere gli spaghettoni al dente (10 minuti circa), scolarli (non troppo) e metterli nella saltiera. Amalgamarli fino ad ottenere una sorta di salsina che li legghi.

Mettere ciascuna porzione di pasta in un piatto ampio. Aggiungervi sopra la tartare di tonno e una generosa spolverata di bottarga di tonno grattugiato (Luciano Corciulo la prepara personalmente in modo artigianale con le uova di tonno).



**ANDREOLA**  
Eroico in Valdobbiadene

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)  
tel. 0438 989379 -

0438 989635 |

fax 0438 898822  
info@andreola.eu  
<https://andreola.eu/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Nazzareno Pola Dirupo Valdobbiadene Docg - Extra Dry Rive di Santo Stefano</b>		<b>14.20€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Dirupo Brut Valdobbiadene Docg -</b>		<b>7€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>MAS DE FER RIVE DI SOLIGO Valdobbiadene Docg - Extra Dry</b>		<b>14.20€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Aldaina al Mas Valdobbiadene DOCG Rive di Guia</b>		<b>14.20€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Col Dal Forno Valdobbiadene DOCG Rive di Refondolo Brut</b>		<b>14.20€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	