

Le Ricette di *Chicca*



FREGOLA CON ASPARAGI, GAMBERI E SCAGLIE DI BOTTARGA

Scaldare l'olio con
due spicchi d'aglio



Aggiungere gli asparagi e rosolare
a fuoco lento

Unire i gamberi e sfumare con
vino bianco.



Aggiungere i pomodorini,
salare e pepare.



Bollire la fregola in acqua
salata per circa 6-7 minuti



Scolare la fregola e far saltare in
padella per 3 minuti

Aggiungere scaglie di bottarga
e prezzemolo tritato a piacere.



Scopri i dettagli della ricetta su

www.hotelvalledellerica.com/blog/



VALLE DELL'ERICA

Resort Thalasso & SPA

★★★★★