

"BALENA"®

Spaghetti all'Arancia



Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti: g 350
- 1 bella arancia gialla
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe Balena
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Olio d'oliva
- Sale e pepe

Preparazione.

Pelate l'arancia senza il bianco e tagliate a fiammifero la scorza così ottenuta; strizzate l'arancia e conservate il succo. In una padella mettete l'aglio intero, la pasta d'acciughe, 1 cucchiaio d'acqua e 6 cucchiari d'olio; rosolate piano in modo che l'aglio non prenda colore. Unite il succo d'arancia e le scorzette, salate poco, pepate generosamente e fate cuocere per 10 minuti (se necessario unite altro succo o poco vino bianco). Cuocete la pasta e colatela al dente, passatela nella padella, cospargetela con del prezzemolo tritato, saltatela un attimo e servitela subito. Il formaggio è facoltativo.