



PRONTA
in 20 min!

Spaghetti OLIO, ARANCIA E ACCIUGHE

L'abbinamento tra acciughe e arance è sorprendente perché la **sapidità** delle prime si sposa perfettamente con la **dolcezza e freschezza** degli agrumi, il tutto legato e ammorbidito dall'uso di un buon olio di oliva come il Tradizionale di **Olio Carli**.



COTTURA
15 minuti



PREPARAZIONE
10 minuti



DOSI
4 persone



DIFFICOLTÀ
bassa

INGREDIENTI

- ✓ 2 arance pelate a vivo
- ✓ 30 gr pangrattato
- ✓ 3 cucchiari Olio Carli
- ✓ 12 filetti acciughe
- ✓ 1/2 bicchierino Cointreau
- ✓ 1 spicchio aglio
- ✓ 360 gr spaghetti

PROCEDIMENTO

1

Buttare gli spaghetti in abbondante acqua salata. Pelare a vivo le due arance, cercando di eliminare il più possibile le pellicine bianche che conferirebbero al piatto un sapore amaro-gnolo, tagliatele a cubetti e tenetele da parte. Nel frattempo tagliare finemente i filetti di acciuga.

2

In una padella antiaderente mettere a imbiondire uno spicchio d'aglio in un fondo d'olio Carli.

3

Aggiungere i filetti d'acciuga sminuzzati per far sì che l'olio si insaporisca e che i filetti si sciolgano del tutto.



OLIO CARLI

L'Olio di Oliva Tradizionale ha un profumo di oliva leggero e delicato. Il Sapore è dolce, amabile, fragrante. Il colore è giallo oro.

L'Olio di Oliva* Tradizionale è indicato sia per cucinare poiché rispetta il sapore dei cibi, sia per condire a crudo poiché si sposa al meglio con i profumi e gli aromi della cucina mediterranea.

Sperimentatelo nelle cotture più diverse: a fuoco vivo per preparare frittiture croccanti e impeccabili, in cotture lente e prolungate indispensabili per realizzare piatti come lo stufato, in forno, sostituendolo al burro, per dare una nota nuova ai dolci tipicamente casalinghi come la crostata e la torta di mele.



PRIMI PIATTI

facili e gustosi!

4

Aggiungere quindi l'arancia e appena si starà sciogliendo sfumare con il Cointreau. Lasciare andare ancora qualche minuto per farsi sì che si crei una crema e spegnere il fuoco. A parte far dorare in una padella antiaderente il pangrattato.



5



Scolare la pasta al dente e farla saltare nel sugo aggiungendo il pangrattato e alcune. I vostri spaghetti con olio, arance e acciughe sono pronti per essere serviti!

BUON APPETITO !
da hosemprefame.com