



Spaghetti profumati - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

primi piatti - agrumi - uvetta - pasta secca

Ho trovato questa ricetta su Telesette

Ingredienti per 4 persone:

320 gr.spaghetti
1 limone non trattato
1 arancia non trattata
3 cucchiaini di burro
15 gr. uvetta
3 rametti di prezzemolo
1 cucchiaino di farina
Sale, pepe

Ammollate l'uvetta 10 minuti in una ciotola con acqua calda, lavate l'arancia e il limone strofinando bene la scorza, poi asciugateli con carta da cucina.

Ricavate con un riga-limoni una spirale di scorza d'arancia e una di limone e grattugiate le scorze rimaste sopra un piatto.

Dividete gli agrumi a metà, spremetene il succo e filtratelo attraverso un colino fine.

Lavate le foglie di prezzemolo, asciugatele e tritatele finemente lasciandone un ciuffo intero per la decorazione.

Sciogliete 2 cucchiaini di burro nella padella, versatevi il succo degli agrumi e fate addensare a fuoco medio per circa 3 minuti. Unite quindi le scorze d'arancia e di limone grattugiate e l'uvetta ben scolata ed asciugata.

Mescolate il burro rimasto con la farina, aggiungetelo nella padella, cuocete 2 minuti a fuoco dolcissimo e insaporite con il sale, il pepe e il prezzemolo tritato.

Cuocete gli spaghetti al dente, scolateli e versateli nella padella del condimento, insaporiteli per 1 minuto a fuoco medio, mescolandoli.

Trasferite gli spaghetti su un piatto da portata, decorateli con le spirali di arancia e limone e con il ciuffo di prezzemolo.

Servite in tavola immediatamente.

Con la stessa salsa agli agrumi potete condire del riso bianco o nero cotto al vapore, oppure condire delle semplici verdure lessate o cotte alla griglia.

io l'ho usata sugli asparagi lessati..