

I tagliolini all'arancia

con pancetta sono un primo piatto davvero delizioso. Una ricetta che dà l'idea di fresco e delicato, perfetta da servire ai golosi perché ha il sapore della pancetta e il croccante dei **pistacchi**. Se abbiamo ospiti golosi, sappiate che questi tagliolini sono davvero geniali! Provateli anche con il **limone** o con qualsiasi altro succo di agrumi vi piace!



È un piatto semplice ma non banale. Il sapore delle arance si sposa bene nel soffritto e dà una nota agrumata molto piacevole al palato.

- Tagliolini all'uovo 400 grammi
- Arancia 2
- Pancetta coppata (tonda) 100 grammi
- Vino bianco 1/2 bicchiere Scalogno 1
- Pistacchi 2 cucchiari
- Sale fino q.b.
- Parmigiano reggiano grattugiato
Qualche cucchiaino per mantecare

Procedimento:

Il soffritto di pancetta con le arance

Puliamo lo scalogno dalla pellicina esterna, quindi tritiamolo e mettiamolo ad appassire in un tegame capiente, con 3-4 cucchiari di olio extravergine d'oliva a fiamma media. Nel frattempo, tagliamo la pancetta a striscioline sottili e uniamola allo scalogno. Soffriggiamo un minuto, poi sfumiamo con il vino bianco. Lasciamo evaporare il vino, così l'alcol non andrà via, quindi versiamo nel soffritto il succo di due arance e qualche zesta della buccia.

Buttiamo la pasta e poi manteciamola

Lasciamo cuocere questo soffritto e facciamo ridurre il sughetto. A parte, in una pentola grande facciamo bollire dell'acqua salata e lessiamo i tagliolini all'uovo. Mentre cuoce la pasta, continuiamo a far ridurre il condimento, poi quando la pasta è pronta, scoliamola e trasferiamola nel tegame con il condimento.

Mantechiamo a fiamma viva e serviamo

Mantechiamo i tagliolini mantenendo la fiamma accesa sotto il tegame, aggiungiamo un po' di acqua di cottura e rendiamo la pasta all'onda, cioè con un leggero sughetto morbido. Mescoliamo più volte per amalgamare i sapori, quindi spegniamo la fiamma e aggiungiamo il parmigiano grattugiato e il pistacchio tritato. Portiamo in tavola ancora fumante.

