

## TAGLIOLINI IN CREMA D'ARANCIA

*Piatto fresco e sfizioso i tagliolini all'arancia sono un primo piatto gustoso che di certo stupirà i vostri commensali per i contrasti dei sapori che dà, semplice e veloce da preparare.*

### *Consiglio*

*...solitamente aggiungo in fondo un po' di parmigiano fresco a scaglie grandi!!*



### **Ingredienti:**

*1 arancia non trattata  
1/2 bicchiere di panna liquida  
50 g di burro  
2 tuorli  
sale q.b.  
pepe q.b.*

### **preparazione:**

*Lava accuratamente l'arancia e grattugiane la scorza, poi tagliala a metà e spremi il succo di mezzo agrume.*

*Metti il burro con la scorza dell'arancia in una padellina e fallo sciogliere lentamente.*

*Prendi una zuppiera e disponi i tuorli che devi stemperare prima con il succo dell'arancia poi con la panna liquida. Aggiusta di sale e pepe.*

*Cuoci i tagliolini e rovesciali nella zuppiera con la salsa all'arancia, mescolando rapidamente per amalgamarli bene.*

*Versa sulla pasta il burro profumato all'arancia, mescola accuratamente e servi subito.*

