



la cocina de Carolina

TAGLIOLINI ALL'ARANCIA

Los tagliolini con naranja son un primer plato muy sencillo y rápido de preparar: el tiempo de cocción de la pasta y algunos otros gestos más. Cuando, los tagliolini estén al dente, escurridos sobre todo porque luego deben continuar a cocinar en la sartén para dar sabor, no cocine demasiado ...

Ingredientes:

- 1 naranja no tratada
- crema 1/2 taza
- 50 g de mantequilla
- 1 yemas de huevo
- sal c.s.
- pimienta c.s.

Preparación:

Lavar a fondo y rallar la cascara de naranja, entonces cortarla por la mitad y exprimir el jugo.

Poner la mantequilla y la cáscara de naranja en una cacerola y hacerla disolverse lentamente.

Tome un tazón y organiza la yema de huevo que hay que disolver primero con el zumo de naranja y luego la crema de leche .

arregla con sal y pimienta.

Cocine los tagliolini y los ponga en el sartén con la salsa de naranja, revolviendo rápidamente para mezclar bien.

Verter la pasta sobre mantequilla con fragancia de naranja, las mezclas a fondo y servir inmediatamente.

consejos

.... Por lo general, añadir un poco 'de parmesano en escamas grandes !!

