



Per sorprendere gli ospiti con un gusto esotico gli spaghetti all'arancia con acciughe è il piatto più indicato. Infatti la dolcezza e il profumo delle arance ingentiliscono il sapore deciso e sapido delle acciughe, facendone di questi spaghetti all'arancia con acciughe, un primo piatto all'insegna del contrasto.

Con pochi ingredienti e qualche accorgimento potrete preparare una ricetta deliziosa ed essere sicuri di aver stuzzicato i palati anche più sopraffini, quindi non vi resta che provare questi spaghetti all'arancia con acciughe!

Ingredienti

Spaghetti N°5 360 gr Arance 600 gr
 Acciughe sott'olio 40 gr Pangrattato 30 gr Menta 5 foglie
 Olio extravergine d'oliva 40 gr Cointreau 40 ml
 Aglio 1 spicchio

Preparazione:



Preparare gli spaghetti all'arancia con acciughe richiede pochissimo tempo, quindi basta organizzare i tempi: cominciate subito mettendo l'acqua per la pasta sul fuoco, intanto tagliate le due estremità dell'arancia (1) e poi sbucciatela interamente (2); quando la polpa sarà completamente separata dalla buccia, cominciate a pelarla a vivo separando gli spicchi del frutto con la lama del coltello (3).



tagliate in pezzettini l'arancia (4), sminuzzate anche i filetti d'acciughe (alici) (5). In una padella lasciate profumare l'olio insieme allo spicchio d'aglio (6),

poi poco dopo toglietelo (7) e versate i filetti d'acciughe (8) e lasciateli cuocere qualche istante (9)



dopodiché aggiungete i pezzetti d'arancia (10) e lasciate insaporire (11), poi sfumate al cointreau (12) facendo molta attenzione alla possibile fiammata (nel caso in cui succedesse non preoccupatevi, si estinguerà in brevissimo tempo).



In una padella antiaderente versate il pangrattato (13) e lasciate dorare per qualche minuto (14). A questo punto l'acqua per la pasta sarà ormai in ebollizione, quindi versateci gli spaghetti (15) e aggiustate di sale.



Quando saranno cotti scolateli e versateli nella padella con il condimento (16), aggiungete il pangrattato abbrustolito (17) e completate con le foglioline di menta (18). Rimestate e servite subito gli spaghetti all'arancia.



Conservazione

Conviene consumare subito gli spaghetti all'arancia con acciughe, senza lunghi tempi d'attesa.

Consiglio

Quando ho poco tempo, o se sono troppo stanca, utilizzo i filetti di alici sottolio, ma ogni tanto mi piace anche utilizzare le acciughe fresche! In quel caso la cottura è un po' più lunga. Per questa ricetta preferisco utilizzare le arance navel ma quando non le trovo utilizzo tranquillamente quelle che ho in casa.