

TAGLIATELLE ALL'ARANCIA

Una ricetta facile e gustosa:

il **sapore dolce** dell'arancia si unisce bene a quello della **panna** e del **pepe**, creando un piatto

gradevole e leggero per tutta la famiglia. Il **condimento** si può utilizzare per ogni tipo di **pasta**, ma i risultati migliori si ottengono con le tagliatelle fresche.

Procuriamoci quindi tutti gli ingredienti necessari e vediamo insieme come preparare le **tagliatelle all'arancia**.

ingredienti:

- 350 grammi di tagliatelle
- 3 arance
- Mezza cipolla bianca tritata
- Sale e pepe
- 100 millilitri di panna

Prima di tutto, grattugiare la scorza delle **arance** con una normale grattugia, avendo cura di non grattugiare la parte bianca della scorza (che risulterebbe amara) ma solo quella arancione. Mettere da parte la scorza così ottenuta, in un piattino o in una ciotola.

Adesso, spremere le arance a fondo, e mettere da parte il succo, che verrà utilizzato nel piatto. Porre sul fornello una pentola d'acqua salata e accendere il fuoco per portare a ebollizione. In attesa che l'acqua bolla, iniziare a preparare il **condimento** per le **tagliatelle**.

In una padella larga e profonda, far sciogliere il **burro** a fuoco lento e versarvi la cipolla tritata. Mescolare con un cucchiaino di legno, facendo attenzione che la cipolla non si bruci. Aggiungere il succo d'arancia (senza la scorza), e mescolare. Si raccomanda di tenere il fuoco basso, per evitare che il succo d'arancia e il burro fuso evaporino troppo in fretta. Aggiungere il sale nella quantità preferita (ma non deve essere troppo per evitare che mascheri il **sapore** dell'arancia).



Quando l'acqua bolle, buttarvi le tagliatelle: solitamente la cottura di questo **tipo di pasta** fresca è molto rapida (circa quattro minuti): si raccomanda quindi di scolare la pasta circa un minuto prima rispetto al tempo di cottura segnalato sulla confezione. Questo perché la pasta dovrà essere ripassata in padella insieme al condimento. Quando avrete buttato la pasta, nei minuti che restano inserite la **panna** nel condimento preparato in padella, con l'arancia, la cipolla e il burro. Mescolare bene.

Scolate le tagliatelle, sgocciolate bene l'acqua e versatele nella padella con il condimento. Mescolate bene il tutto perché il condimento a base di **arancia** e panna si amalgami alla pasta, senza che si attacchi. Fate attenzione a non scuocere la pasta: se necessario, spegnete il fuoco prima di fare gli ultimi aggiustamenti. Prima di servire, aggiungere un po' di **pepe** nero e le scorze delle arance che avrete messo da parte in precedenza, e mescolate per un'ultima volta.

