

PRIMI PIATTI

Pasta alla siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

CALORIE

250 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pasta corta di grano duro	240 g
Finocchi	2
Cipolla piccola	1
Arancia (scorza non trattata)	1/2
Lamelle di mandorle	20 g
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe macinato al momento	

■ Preparazione

- 1 Mondate i finocchi, lavateli e tagliateli a fettine sottilissime. Conservate a parte le "barbe" verdi dopo averle tagliuzzate. Mettete le mandorle in una padellina, tostatele e tenetele da parte.
- 2 Affettate finemente la cipolla e fatela appassire in 3 cucchiai d'olio su fiamma dolce in un tegame antiaderente. Unite i finocchi al soffritto e fateli insaporire per qualche minuto.
- 3 Salate e proseguite la cottura per una decina di minuti a tegame coperto. Sbollentate la scorza d'arancia dopo averla lavata e tagliata a striscioline sottili.
- 4 Sgocciolatela e asciugatela. Scolate la pasta al dente dopo averla cotta in abbondante acqua salata. Versatela nel tegame dei finocchi, alzate la fiamma e mescolate.
- 5 Profumate con la scorza d'arancia. Togliete dal fuoco, unite le mandorle, una macinata di pepe e servite subito.