

PRIMI PIATTI

Spaghetti caprino e uva

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Sale

Olive nere	16
------------	----

Cipolla	1
---------	---

Aglione	1 spicchio
---------	------------

Olio d'oliva	3 cucchiaini
--------------	--------------

Uva bianca	350 g
------------	-------

Formaggio caprino	180 g
-------------------	-------

Pasta tipo spaghetti	350 g
----------------------	-------

■ Preparazione

- 1 Le olive devono essere snocciolate. Pelate e tritate lo spicchio di aglio. Mondate e affettate finemente la cipolla. Tagliate a fettine le olive e a metà gli acini di uva.
- 2 Eliminate i semi. Scaldate in un tegame l'olio e fatevi rosolare la cipolla e l'aglio a fiamma molto moderata per dieci minuti, mescolando spesso.
- 3 Quando la cipolla è diventata trasparente unitevi le olive e i chicchi di uva. Lasciate insaporire per tre minuti, mescolando in continuazione.
- 4 Nel frattempo, portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessate gli spaghetti. Scolateli al dente. Amalgamate il caprino alla preparazione con le olive e gli acini di uva.
- 5 Versate la pasta sulla salsa al formaggio, mescolate accuratamente e trasferitela in un piatto da portata caldo. Servite immediatamente. Vino consigliato: Chardonnay Trentino.