



RICETTA

PASTA CON CARCIOFI E VONGOLE ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

2 Carciofi Bio

1kg di vongole

400gr di pasta

1/2 arancia (succo e scorza)

1dl vino bianco

1 spicchio d'aglio

sale qb.

pepe nero qb.

olio evo qb.

prezzemolo qb.

PREPARAZIONE

Spurgare le vongole sotto un filo d'acqua per 2-3 ore.

Una volta spurgate lavatele, sgocciolatele e faltele aprire a fuoco vivo in un tegame coperto. Sgusciatele tenendone da parte qualcuna intera; filtrare due mestolini del loro liquido. Successivamente, mondate i carciofi, affettateli e fateli rosolare in padella con un filo d'olio extravergine, l'aglio e la scorza d'arancia tagliata a filetti sottili.

Aggiungete ai carciofi le vongole sgusciate ed il vino per poi lasciarlo evaporare.

Unite il succo dell'arancia ed il fondo di cottura delle vongole precedentemente filtrato; lasciatelo asciugare.

Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e salata.

Scolate la pasta quando è ancora al dente e rovesciatela nel tegame contenente il sugo di carciofi e vongole all'arancia.

Completate il piatto aggiungendo una spolverata di prezzemolo tritato, il pepe e le vongole tenute da parte.