



Vizio & Sfizio

CHITARRINE ALLA PANNA E BASILICO (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

240 gr. chitarrine all'uovo (La Pasta di Aldo)

2 mandarini

un mazzetto di basilico

1,5 dl. panna fresca

80 gr. burro

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tritate molto finemente la scorza dei mandarini. In un'ampia padella fondete a fuoco basso il burro; unite un pò di scorza di mandarino, quindi la panna. Mescolate e lasciate insaporire a fuoco vivo ancora per qualche istante. Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela al dente senza sgocciolarla troppo e fatela insaporire nella padella con il condimento. Insaporite con una macinata di pepe, qualche foglia di basilico spezzettata e la scorza tritata rimasta. Mescolate bene e servite subito.

Buon Appetito !!!