

## Christmas in orange



Manca davvero poco al **Natale**, siete pronti? Avete già comprato tutti i regali o vi ridurrete all'ultimo minuto come me per finirli? Lo confesso, sono decisamente negato per farei i regali di Natale. Anche perchè con tutta la frenesia di questo periodo vado subito in confusione, meglio concentrarsi sul **cenone** che sicuramente mi riesce meglio e mi mette più a mio agio!

La ricetta di questa settimana è pensata appositamente per questo appuntamento. Un piatto a base di **cozze** e **arance** come la vedete? Credo sia l'ideale per soddisfare il palado per un appuntamento importante come questo...

Una ricetta **economica**, **veloce**, **facile** da preparare e decisamente **gustosa**. Siete pronti per assaggiarla? ;)

Christmas is coming, are you ready?

Christmas in orange



impiattamento

Ingredienti per due persone

**Per le cozze:**

1 chilo di cozze;  
2 arance;  
2 ciuffi di prezzemolo;  
1/2 bicchiere di vino bianco secco;  
1 spicchio di aglio;  
olio E.V.O. q.b.;  
sale q.b.;  
pepe q.b.

**Per la pasta:**

180 grammi di bucatini;  
acqua q.b.;  
sale grosso q.b.

**Per la composizione:**

prezzemolo q.b.;  
pepe q.b.

\*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La salsa:

In una padella versate un po' di olio e fatevi soffriggere la scorza delle arance per qualche minuto. In un altro tegame ampio preparate un soffritto con uno spicchio di aglio e il gambo del prezzemolo. Una volta caldo versateci le cozze (precedentemente pulite) e sfumate con il vino bianco. Quindi, evaporato l'alcool, aggiungete il succo d'arancia e completate la cottura dei molluschi. Una volta aperte tutte le cozze spegnete la fiamma e sgusciatele e conservandole al caldo.

La pasta:

Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata scolandola però tre minuti prima. Ultimate la cottura in padella insieme alle scorze d'arancia e unitevi l'acqua di apertura delle cozze che avete conservato. Aggiungete per ultimo il prezzemolo tritato.

L'impiattamento:

Impiattate gli spaghetti creando un nido e completate il piatto versandovi sopra il sugo rimasto in padella, le cozze, un giro di olio qualche ciuffetto di prezzemolo, una macinata di pepe e una fettina di arancia.