

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al sangue con cotechino all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

500 g tagliatelle al sangue

aglio in polvere

scorza 1 arancia

succo 1/2 arancia

1 cotechino precotto

1 bicchierino grappa

PREPARAZIONE



2 Fate un soffritto di aglio in polvere e buccia grattugiata di un'arancia.



3 Tagliate a dadini un cotechino precotto, versatelo nel tegame e rosolate.



4 Bagnate con un bicchierino di grappa e mezza arancia spremuta e fate ritirare il sugo.



5 Lessate la pasta e spadellatela con il condimento.

Servite.



NOTE
Le tagliatelle al sangue sono tipiche del Sudtirolo. Queste tagliatelle andrebbero condite con burro di malga e graukase o formaggio grigio dell'Alto Adige.