

PRIMI PIATTI

# Bucatini arancia e acciuga

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

320 g di bucatini

2 arance non trattate

6/8 filetti d'acciuga

2 spicchi d'aglio

olio extravergine di oliva

sale

pepe.

## PREPARAZIONE

- 1** Pelate e schiacciate l'aglio e mettetelo in padella con olio e i filetti d'acciuga spezzettati, spremete un'arancia e sbucciate a vivo l'altra.



**2** Quando si è sciolta l'acciuga versate il succo d'arancia, fate cuocere qualche minuto in modo che si ritiri il sugo.

Aggiungete gli spicchi di arancia, scolate la pasta che avrete cotto nel frattempo, fatela mantecare e servite.

