

Tagliatelle all'arancia

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
Cottura: 15 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Basso
Difficoltà: Bassa

Le tagliatelle all'arancia formano un primo piatto molto aromatico e delicato il cui condimento è composto da zeste d'arancia, panna, tuorli, burro, parmigiano e una spolverata di pepe bianco e prezzemolo.

Per una migliore riuscita della ricetta, provate a preparare le tagliatelle all'uovo con le vostre mani (vedi ricetta pasta all'uovo [cliccando qui](#)) ed unitele al profumato condimento all'arancia ottenendo un primo piatto originale e sfizioso.



Ingredienti

>> Arance 1 grossa biologica	>> Prezzemolo tritato due cucchiari
>> Burro 20 gr	>> Sale q.b.
>> Panna fresca 200 ml	>> Uova 3 tuorli freschissimi
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr	>> Pasta fresca all'uovo (sfoglia e formati) tagliatelle 300 gr
>> Pepe bianco macinato a piacere	

Preparazione



Acquistate delle tagliatelle all'uovo oppure preparatele secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)). Ponete sul fuoco una pentola capiente contenente dell'acqua che porterete ad ebollizione. Nel frattempo, lavate l'arancia sotto l'acqua corrente, asciugatela e pelate la scorza con un pelapatate (1) avendo cura di asportare il meno possibile la parte bianca che renderebbe la preparazione amarognola. Tagliate le scorze d'arancia a listerelle (2) il più possibilmente sottili, poi fate fondere il burro in un tegame e aggiungete le listerelle d'arancia (3) che lascerete dorare per qualche minuto.



In una ciotola versate i tre tuorli (4) e la panna (5), quindi sbattete gli ingredienti (6).



Aggiungete il pepe bianco, il sale, il parmigiano grattugiato (7) e sbattete il composto fino a renderlo una crema omogenea. Quando l'acqua della pasta bollirà aggiungete del sale grosso e immergete le tagliatelle, che scolerete non appena risulteranno al dente. Versate le tagliatelle scolate nella ciotola contenente il condimento o in un tegame freddo (8), mischiate bene aggiungendo anche le zeste d'arancia e il prezzemolo tritato (9); servite immediatamente, portando in tavola del Parmigiano grattugiato, con il quale gli ospiti, se gradiranno, potranno spolverizzare le tagliatelle.

Consiglio

Evitate di saltare in padella le tagliatelle perché potrebbero asciugarsi troppo; al limite, potete tenere da parte poca acqua di cottura della pasta e al bisogno, unirla al condimento per diluirlo.