

# sale & pepe

MAGGIO 2013 - € 3,50

MONDADORI



Spaghetti alle  
carote e curcuma  
con verdure, pag. 74



**ALICI E SARDE** ricette sfiziose dall'azzurro del mare **NON SOLO PESTO** tutta la golosa cremosità dei sughi fatti al mortaio **CARNE FRITTA** bocconi croccanti da gustare appena cotti **DOLCI IN ROSA** ossia tutti fragole e rabarbaro

## LINGUINE CON ASPARAGI SELVATICI

### PER 4 PERSONE

320 g di linguine - 24-30 acciughine pulite e parte a libro - 4 filetti di acciuga sott'olio - 200 g di barbe dei frati pulite - 1/2 bicchiere di vino bianco - il succo di 1 arancia - 2 cucchiai di mandorle - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Stemperate le acciughe sott'olio con 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente. Sistemate le acciughine nella padella, cuocendole rapidamente sui due lati, regolate di sale, mettetene da parte la metà e irrorate le altre con il vino bianco e il succo di arancia, spezzettandole con un cucchiaino di legno.
- 2 Unite le barbe di frate e un pizzico di peperoncino e fate insaporire il tutto per circa 5 minuti. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata.
- 3 Scolate le linguine e ripassatele ancora umide nella padella con il condimento. Regolate di sale, pepate e completate con le mandorle tritate grossolanamente e tostate e un filo di olio crudo. Guarnite con le acciughe intere e servite.

**FACILE** ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 15 minuti ● 475 cal/porzione

Ciotola Lisa Corti, posate Mepra, bicchiere e bottiglia Bormioli, piastrella MV% Ceramics. A sinistra: tessuto Silva, piatto Chantal Delorme, piastrella Lisa Corti, tovaglioli La Rinascente. Indirizzi a pagina 6