



CUCINA CON NOI!

# Linguine di farro, arancia, friarielli e gremolata milanese

Il delicatamente amaro che piace all'Italia.

## INGREDIENTI

320 g di linguine di farro semi integrali

---

300 g di Friarielli Cubello Foglia Più Orogel

---

100 g di succo di arancia

---

50 g di olio extra vergine di oliva

---

10 g di amido di mais

---

100 g di pangrattato

---

la buccia di 4 arance

---

la buccia di 1 limone

---

50 g di finocchietto

---

olio di semi di girasole

---



20



4

#### Preparazione

- 1** Per la salsa all'arancia: portare ad ebollizione il succo fresco di arancia e addensarlo con l'amido di mais disciolto in un goccio di acqua, aggiungere quindi l'olio extra vergine ed emulsionare bene.
- 2** Per la gremolada: far tostare il pan grattato in una padella con abbondante olio di oliva, aggiungere poi la scorza di arancia e di limone e il finocchietto tritato.
- 3** Cuocere i friarelli in una padella con olio di semi di girasole.
- 4** Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione, mantecarla con il succo di arancia.
- 5** Per l'impiattamento: fare un nido con le linguine di farro e posizionarlo nel centro della fondina, mettere intorno i friarelli e cospargere di gremolada. Guarnire con buccia di arancia a julienne.

