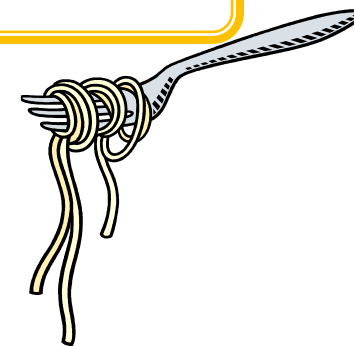
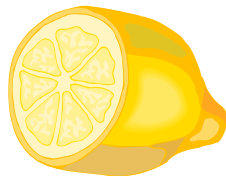
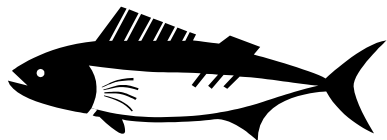


Spaghetti al torchio con sarde di lago, pinoli, uvetta e zeste di limoni del Garda



Ingredienti per 10 persone

800 gr. di pasta trafilata a bronzo (fresca)
300 gr. di filetti di sarde
50 gr. di uvetta rinvenuta in vino bianco
20 gr. di pinoli
2 limoni non trattati
olio extravergine di oliva
1 peperoncino
1 spicchio d'aglio
sale
erba cipollina

Preparazione e cottura

pulire bene i filetti di sarda e mettere a marinare in olio con qualche goccia di limone.

Tagliare a julienne la buccia del limone e scottarla in acqua bollente e raffreddarla, ripetere l'operazione 4 volte.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, tagliare a tocchetti i filetti sarda; mettere in padella con olio bollente, l'aglio e il peperoncino.

Quando dorato togliere e inserire la sarda, l'uvetta, i pinoli, girare e aggiungere spaghetti al dente, saltare con un po' di acqua di cottura e aggiungere le zeste di limone e l'erba cipollina tritata fine.