



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI ORATA E PISTACCHI

[zampetteinpasta.blogspot.it](http://zampetteinpasta.blogspot.it)



### Ingredienti:

300 g pasta fresca all'uovo: spaghetti  
250 g polpa di orata  
10 pomodorini ciliegino  
30 g pistacchi sgusciati  
10 olive nere denocciolate  
2 cucchiaini di soffritto surgelato (carota, cipolla, sedano)  
2 spicchi d'aglio  
1 ciuffo di basilico  
Olio evo Dante  
sale alle erbe

### Preparazione:

Tagliate a dadini la polpa di orata. In una padella fate rosolare l'aglio con un po' d'olio, aggiungete la dadolata di orata, le verdure del soffritto e le olive tagliate a metà, fate cuocere per qualche minuto, eventualmente aggiungendo un po' d'acqua. Nel frattempo lavate i pomodorini, tagliateli a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e aggiungeteli alla padella con il pesce. Cuocete per 1-2 minuti, regolate di sale e aggiungete i pistacchi tagliati grossolanamente. Lasciate insaporire e spegnete. Lessate gli spaghetti in acqua leggermente salata. Scolateli e versateli nella padella. Saltateli velocemente a fiamma viva, impiattate, guarnite con il basilico e servite.

**DANTE**



**oio**

**vero**