

**Spaghettoni
aglio e olio
con marasciuoli
selvatici di campo
Spirito Contadino**

EMANUELA TOMMOLINI



Emanuela Tommolini



Spaghettoni aglio e olio con marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino

INGREDIENTI:

320 g di spaghettoni • **500 g di marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino** • 100 g di mandorle a filetti • 8 cucchiari di olio all'aglio • peperoncino in polvere o fresco qb • sale qb

PROCEDIMENTO:

Sbollentare i marasciuoli per 4', raffreddarli in acqua e ghiaccio, scolarli, frullarli con un po' d'acqua in modo da ottenere una crema liscia, lasciarne alcuni interi. Tostare le mandorle in forno per 10' a 170°. Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata, nel frattempo scaldare l'olio di una padella, aggiungere la crema di marasciuoli, i marasciuoli interi, il peperoncino e aggiustare di sale.

Scolare gli spaghettoni al dente, saltarli un minuto nella salsa, impiattarli, aggiungere le mandorle tostate e servirli subito.

EMANUELA TOMMOLINI