

OLIO CUORE

Spaghetti caprino e uva



Ingredienti

- 280 g spaghetti
- 150 g uva
- 1/2 spicchio aglio
- 3 cucchiari **Olio Cuore**
- 80 g caprino
- 50 g latte
- 1 cucchiaino di dragoncello essiccato
- qb sale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 394 Kcal**
- **Grassi: 8 g**

Preparazione

- In una padella in 2 cucchiai di **Olio di Mais Cuore** scaldare il mezzo spicchio d'aglio schiacciato e non sbucciato, poi eliminarlo.
- Unire il caprino.



- Stemperare con il latte e controllare il sale.
- Aromatizzare con il dragoncello in foglie, cuocere per 1 minuto e tenere da parte.



- In un'altra padella cuocere per 2 minuti in 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore** gli acini a spicchi.
- Lessare la pasta in acqua salata e scolarla al dente.



- Passare gli spaghetti in padella con il caprino.



- Completare con gli acini e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico