OLIO CUORE

Spaghetti caprino e uva

Ingredienti

- 280 g spaghetti
- 150 g uva
- 1/2 spicchio aglio
- 3 cucchiai **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