



# PSPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERI, ARANCE E TIMO

**DI BARBARA TOSELLI**

 DIFFICOLTÀ: 1/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40'

 INGREDIENTI PER 2 PERSONE

160 g di spaghetti al nero di seppia Casa Milo  
14-16 gamberoni freschi  
2 arance non trattate  
qualche rametto di timo limonato  
50 g di burro  
sale, pepe

## PREPARAZIONE

- 1** Pulite i gamberoni, eliminate i carapaci tenendo solo la coda e tenete da parte le teste. Con un coltellino ben affilato, praticate una piccola incisione sul dorso per eliminare il budellino con uno stuzzicadenti. Lavate e asciugate le arance, grattugiate la scorza di un'arancia e ricavatene il succo.
- 2** Con l'altra arancia, ricavate delle fettine sottili da tagliare a spicchi, con la buccia. In una padella ampia, fate fondere la metà del burro con qualche rametto di timo e una spolverata di pepe. Sfogliate gli altri rametti e tenete da parte le foglioline.
- 3** Quando il burro sarà sciolto, unite le teste dei gamberi e fatele saltare per qualche minuto. Toglietele dalla padella e aggiungete le code, salatele leggermente e fatele cuocere velocemente da entrambi i lati finché non avranno cambiato colore, giusto qualche minuto.
- 4** Poi sfumate con il succo d'arancia. Togliete le code di gambero e tenetele da parte. Fate ritirare leggermente il fondo e aggiungete la scorza d'arancia e il burro rimasto ben freddo.
- 5** Fate cuocere la pasta per 2 minuti in meno del tempo di cottura, scolatela tenendo da parte una tazzina di acqua di cottura e unitela al fondo nella padella. Completate la cottura facendo saltare la pasta in padella aggiungendo poca acqua di cottura alla volta. Unite infine le code di gambero, le fettine di arancia e le foglie di timo. Mescolate e servite subito

