

Linguine ai Sapori orientali

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Linguine “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
300 g di ceci lessati e scolati
60 g di uvetta
150 g di anacardi
1 cucchiaino di curry
1 cucchiaino di cannella in polvere
foglioline di menta fresca
1 cucchiaino di cumino in polvere
150 g di spinaci
1 cucchiaino di curcuma in polvere
1 spicchio di aglio
sale
pepe
olio extravergine di oliva



Procedimento

Ammollare l'uvetta in acqua calda per 30 minuti. Nel frattempo mettere a bollire l'acqua per lessare le linguine (1 litro di acqua ogni 100g di Pasta).

In un padellino antiaderente tostare gli anacardi per pochi minuti e tenere da parte. Lavare gli spinaci e lasciarli scolare.

Intanto, scaldare un filo di olio in un tegame e rosolarci lo spicchio di aglio. Versarci quindi i ceci lessati e scolati insieme a tutte le spezie, regolare poi di sale e pepe.

Lasciar insaporire per pochi minuti prima di aggiungere anche gli anacardi e le foglie di menta spezzettate a mano. Spegnerne il fuoco, aggiungere gli spinaci, mescolare e coprire con un coperchio. Scolare la pasta e saltarla velocemente nel tegame, unire infine l'uvetta ben sciacquata e strizzata insieme a qualche cucchiaia di acqua di cottura, qualora fosse necessario. Servire ben calda con dell'altra menta fresca.