

# CANNAMELA

## Spaghetti caprino e uva



### Ingredienti

- 280g spaghetti
- 80g caprino
- 150g uva
- 50g latte
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino Dragoncello in foglie Serie Oro CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
394\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** In una padella con un filo di olio scaldare il mezzo spicchio d'aglio schiacciato e non sbucciato, poi eliminarlo.
- 2** Unire il caprino.
- 3** Stemperare con il latte e controllare il sale.
- 4** Aromatizzare con il dragoncello CANNAMELA. Cuocere per un min e tenere da parte.
- 5** In un'altra padella cuocere per 2 min nell'olio rimasto gli acini a spicchi.
- 6** Lessare la pasta in acqua salata e scolarla al dente.
- 7** Passare gli spaghetti in padella con il caprino.
- 8** Completare con gli acini e servire.