



01/06/2016



**FARFALLE ALLE  
ALICETTE E FIORI  
DI LAVANDA**  
PER 4 PERSONE

350 g di farfalle  
200 g di alicette  
2 cipollotti  
2 cm di radice fresca di zenzero  
1 cucchiaino di fiorellini di lavanda  
olio extravergine d'oliva  
sale integrale fino, pepe bianco

Preparazione: 20 minuti  
Cottura: 15 minuti

Staccare la testa delle alicette estraendo anche le interiora. Cuocere la pasta al dente. Nel frattempo scartare le radici dei cipollotti e affettarli fino a due dita oltre la parte bianca. Rosolarli in tre cucchiai d'olio insieme allo zenzero sbucciato e grattugiato. Aggiungere le alicette, sale, pepe e insaporire per un attimo prima di unire le farfalle e  $\frac{1}{2}$  bicchiere di acqua di cottura. Cuocere per un minuto, spegnere il fuoco, condire con un filo d'olio e cospargere con i fiorellini di lavanda.

**IL CONSIGLIO IN PIÙ**  
Al posto delle alicette si possono usare i latterini, pesci piccoli che si possono mangiare interi.

**IL VINO PIÙ ADATTO**  
Bianco come *Insolia*, Az. Baglio di Pianetto (Siracusa), da servire a 8-10 gradi di temperatura.