
LINGUINE SPEZIATE AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio tritato,
- peperoncino,
- 1/2 cucchiaino di cannella,
- 2 cucchiaini di curry,
- 1 cucchiaino di semi d'anice,
- 1 cucchiaino di semi di finocchio,
- 1/2 cucchiaino di alloro tritato,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 4 cucchiari di pangrattato,
- 4 cucchiari di miele.

In una larga teglia antiaderente scaldare l'olio con l'aglio e il peperoncino.

Prima che l'aglio colorisca aggiungere tutte le spezie e un pizzicone di sale, abbassando al minimo la fiamma.

Nel frattempo cuocere la pasta.

Due minuti prima di scolarla, aggiungere nella teglia il pangrattato e i pinoli, alzare appena il fuoco per far colorire, e ancora il miele.

Scolare la pasta al dente e saltarla in padella, servendola ben calda.