

---

# FETTUCCINE AI FIORI D'ARANCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fettuccine,
- 60 g di fiori d'arancio,
- 200 g di carne macinata,
- 75 g di salsiccia,
- 4 pomodori (o pomodori pelati),
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 cipolla,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una padella con quattro cucchiaini d'olio fate soffriggere la carne tritata, la salsiccia a pezzetti, l'aglio intero (che poi toglierete), la cipolla tritata, quando sono rosolati unite i pomodori sbucciati e tritati o i pelati passati, allungando se necessario con poca acqua tiepida.

A cottura quasi ultimata aggiungete i fiori d'arancio e mescolate molto delicatamente.

Lessate le fettuccine in acqua salata a bollore, scolatele al dente, conditele con la salsa, decorate con qualche fiore d'arancio.