



Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di carote
Mangiatutto
5 foglie di radicchio
2 datteri ammollati (o 1 cucchiaino di
sciroppo d'agave)
1 arancia
Semi di sesamo
Semi di zucca
Sale

Spaghetti di carote e radicchio all'arancia

Lava gli spaghetti di carote e taglia le foglie di radicchio a strisce sottili. Trita una manciata di semi di sesamo e di zucca. Frulla i datteri con un po' di acqua d'ammollo, succo d'arancia e semi tritati (mettine da parte un pizzico), fino a ottenere una crema liquida. Unisci la crema agli spaghetti di carote, mescolando con le mani. Spolvera con i semi tritati rimasti e aggiungi sale a piacimento.

Posta una foto del tuo piatto usando
l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci.
Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.