



---

Sgusciare e far tostare 150gr di nocciole nostrane di Romaggi in olio DOP della Riviera Ligure "Cooperativa agricola Lavagnina".

Sfilettare 2 orate e spinarle. Tagliarle in quarti e adagiarle nella casseruola con le nocciole.

Sfumarle con vino Cimixà e far cuocere per 10 minuti.

A fine cottura aggiungere del sale e un battuto di rosmarino, salvia e timo in quantità moderata.

Nel frattempo far cuocere gli spaghetti e, una volta cotti, disporli nel piatto con la salsa a decorare.

Tempo di preparazione 30-40minuti

