

PRIMI PIATTI

Vermicelli al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **vermicelli al limone** altro non sono che degli spaghetti avvolti da una crema all'intenso sapore di limone. La crema ovviamente viene realizzata grazie all'aggiunta di burro e panna, ma vi assicuriamo che il risultato finale è tutto meno che pesante!

Un piatto perfetto, questi vermicelli, da realizzare all'ultimo momento dato che la preparazione del condimento si riesce a portare a termine nel tempo di cottura della pasta. A proposito della pasta, noi abbiamo scelto dei vermicelli, ma voi potete tranquillamente pensare di preparare degli **spaghetti al limone** o ancora dei **tagliolini al limone**.

In particolare, per quanto riguarda i tagliolini vi consiglio di abbondare con il condimento poiché essendo preparati con la pasta fresca all'uovo ne assorbiranno sicuramente una quantità superiore.

Senza aggiungere altro e senza indugio vi lascio alla videoricetta, tanto semplice quanto veloce e buon appetito!

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

LIMONI solo la buccia - 2

BURRO 50 gr

PANNA FRESCA 100 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare degli ottimi vermicelli al limone dovrete partire dalla cottura della pasta, infatti riuscirete a preparare il condimento nel tempo di cottura di questa senza alcun problema. Questo piatto è sicuramente un piatto espresso che si prepara davvero in poco tempo e va consumato immediatamente dopo averlo preparato per poter gustarlo al meglio, con la crema ancora bella liscia e vellutata.

Portate a bollore una pentola colma d'acqua e quando questa spicca bollore, aggiungete il sale grosso. Tuffate i vermicelli in acqua bollente e lasciateli cuocere fino a due minuti prima del termine della cottura.



2 Nel frattempo prendete una bella padella capiente, successivamente dovrà contenere anche tutta la pasta per la mantecatura finale e fatevi sciogliere a fuoco moderato il burro. Aggiungete anche uno spicchio d'aglio sbucciato e leggermente schiacciato.





- 3** Mentre il burro si scioglie passate alla preparazione del limone: ricavate la scorza prelevando solo la parte gialla della buccia aiutandovi con un coltello molto affilato o con un pelapatate. Prestate molta attenzione a non prendere anche la parte bianca che risulta, invece, poco gradevole poiché tendente all'amaro.

Tagliate la scorza di limone a julienne molto fine ovvero a listarelle molto sottili.



- 4** Quando il burro inizierà a spumeggiare e a sfrigolare, rimuovete l'aglio dalla padella e aggiungete gran parte delle scorzette di limone appena preparate. Lasciate insaporire a

fuoco vivace per qualche istante.

A questo punto non vi resta che aggiungere gran parte della panna a disposizione e lasciate che il condimento s'insaporisca a dovere mantenendo la fiamma vivace e mescolando frequentemente.





- 5** Insaporite il condimento con un bel pizzico di sale. Solo quando la densità del condimento vi convince, potrete aggiungere le ultime scorzette di limone messe da parte e l'ultima parte di panna che servirà per conservare la crema vellutata e morbida.





6 A questo punto i vermicelli saranno cotti al dente, ammorbidite ulteriormente il condimento con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.

Ricordate di prelevare la pasta dall'acqua due minuti prima dal termine della cottura e trasferitela in padella. Fate cuocere e mantecare i vermicelli in padella con il condimento per gli ultimi due minuti aggiungendo, se necessario, ancora un mestolo d'acqua affinché la cremina al limone si possa mantenere morbida e vellutata.





7 Negli ultimi secondi di mantecatura aggiungete anche una bella manciata di parmigiano grattugiato e ultimate il piatto mescolando e mantecando ancora per qualche altro secondo. Quando gli spaghetti saranno cotti al punto giusto e sul fondo della padella non avrete altro che una bella cremina vellutata, allora sarà il momento di servire i vermicelli al limone in tavola.

Non indugiate nel servire questo piatto perchè con il trascorrere del tempo la cremina al limone tenderà ad asciugarsi risultando un po' meno gradevole.





CONSIGLIO

Ciao, mi sapresti consigliare altri piatti per poter completare un menu a base di agrumi?

Ciao, hai avuto proprio una bella idea! Certo che ti posso aiutare, vediamo un po' come antipasto potresti proporre questi [gamberi in spuma di bitter e arancia](#) che fanno davvero una bella figura, come secondo potresti provare questo [pesce in succo d'arancia](#) (scegliendo il tuo pesce preferito e rimanendo su un menu leggero e a base di pesce) ed infine vista l'alternanza, arancia, limone e ancora arancia, ci sta bene un dessert al limone e ti puoi sbizzarrire tra le [delizie al limone](#)

oppure un [semifreddo al limone](#) o una bella [meringata al limone](#) che riscuote sempre grande successo.