

PRIMI PIATTI

Capellini crudo e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 2 PERSONE

150 g di capellini
4 fette di prosciutto crudo
3 cucchiari di panna da cucina
la scorza di 1/2 limone
cipolla bianca
una noce di burro
zenzero in polvere
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare molto finemente un pezzetto di cipolla.



- 2 Mettere la cipolla in padella con una noce di burro e la scorza del limone tagliata sottile. Cuocere il tutto a fiamma bassa per due minuti.



- 3 Nel frattempo tagliare a pezzetti le fette di prosciutto crudo.



4 Aggiungerle al soffritto di cipolla. Rosolare per 2 minuti. Nel frattempo mettere a cuocere i capellini, occorrono solo 3 minuti di cottura.



5 Aggiungere quindi la panna e regolare di sale.



- 6 Scolare la pasta e condirla con il sugo, metterla nei piatti e spolverarla leggermente con poco zenzero.



- 7 Servire decorando il piatto con fettine di limone tagliate finissime.



NOTE