

PRIMI PIATTI

Orecchiette funghi e piselli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g trenette
1 noce di burro
panna
3 limoni
pepe nero
sale
prezzemolo tritato
parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete a bagnomaria il burro, aggiungete la panna e la buccia dei limoni grattugiati, il pepe ed il sale.

Cuocete le trenette al dente in una pentola, condite la pasta con la salsa aggiungendo in fine il prezzemolo tritato ed il parmigiano.