

PRIMI PIATTI

Pasta al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA CORTA 400

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE non
trattato - 1

BURRO 50-60 g -

PARMIGIANO GRATTUGIATO 5-6
cucchiari -

PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate sciogliere il burro fino a quando non comincia a sfrigolare.



2 Unite la scorza del limone e fate rosolare.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela ed unitela al burro.

Unite anche il parmigiano e mescolare.



