

PRIMI PIATTI

Pasta al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

pasta

1 limone non trattato

burro

parmigiano reggiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere un pò di burro in una padella, quando inizia a sfrigolare spegnere e aggiungere la scorza del limone, mescolare.



2 Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla e aggiungerla al burro e limone in padella, condire con parmigiano reggiano grattugiato.



3 Servire.

