

PRIMI PIATTI

## Pasta con sugo di limone e timo

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

Buccia grattugiata di 1 limone  
succo di 1/2 limone  
3 cucchiaini di panna liquida  
1/2 bicchiere di vino bianco  
60 g di burro  
1 ciuffo abbondante di timo fresco  
gruviera grattugiata  
pasta fresca.

### PREPARAZIONE

- 1 Fare bollire il succo di limone con il vino bianco e il limone garttugiato. Farlo restringere della metà'.

Togliere dal fuoco e aggiungere il burro, la panna e il timo.



2 Sbattere bene.

Condire la pasta e aggiungere la gruviera grattugiata.

