

PRIMI PIATTI

# Penne al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *8 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PENNE 400 gr

LIMONE 1

CIPOLLOTTI 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Fate lessare le penne in abbondante acqua salata.

Nel frattempo, miscelate olio a crudo, quanto basta per condire la pasta, un cipollotto tritato finemente, sale e pepe.



- 2 Non appena la pasta è cotta al dente, scolatela, conditela con poco olio e lasciatela raffreddare.



- 3 Trasferitela, quindi, in una zuppiera e conditela con l'emulsione preparata precedentemente.



4 Aggiungete, infine, del prezzemolo fresco tritato e il succo del limone.

