

PRIMI PIATTI

Tagliolini al limone su cestini di parmigiano reggiano

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *40 MINUTI DI RIPOSO*



PER LA PASTA FRESCA

4 uova

400g di farina.

PER IL CONDIMENTO

1 e ½ limone non trattato (il succo e la scorza grattugiata)

200 ml di panna (da cucina oppure fresca)

½ bicchiere di latte

parmigiano reggiano q.b.

sale

pepe bianco

30 g di burro.

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con le uova, fate riposare l'impasto 20 minuti, coperto con una ciotola.

Stendete la pasta aiutandovi con una sfogliatrice oppure, se lo preferite, con un mattarello, dovete ricavare delle strisce lunghe, quindi lasciatele asciugare. A questo punto ricavate i tagliolini usando l'apposito accessorio della macchina per la pasta oppure arrotolando le strisce e tagliandole sottilmente col coltello.



2 Preparate il condimento:



3 Fate sciogliere il burro in una padella antiaderente,



4 Quindi aggiungete la scorza del limone grattugiata.

Fate colorire la scorza e dopo pochissimi minuti aggiungete il succo e spegnete il fuoco per farlo raffreddare.



5 A questo punto , aggiungete la panna da cucina o quella liquida e, a piacere, il pepe bianco macinato. Se utilizzate quella da cucina aggiungete il latte, se usate quella fresca aggiungete meno latte, finchè non raggiungete una consistenza molto fluida ma non completamente liquida.



- 6 Mentre l'acqua bolle preparate i cestini di parmigiano: disponete un mucchietto di parmigiano su un padellino antiaderente, quel tanto che basta per coprire quasi tutta la superficie della padella.

Accendete il fuoco, e quando il parmigiano diventa dorato toglietelo con una paletta e adagiate la cialda sopra una coppetta rovesciata.



- 7 Quando la cialda si è raffreddata, capovolgetela e sistematala sul piatto.



8 Lessate i tagliolini al dente e saltateli nella crema di limone.

Infine adagiate i tagliolini in ogni coppetta di parmigiano, spolverizzate di pepe bianco e di buccia di limone grattugiata.



