

PRIMI PIATTI

# Trenette al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 400 g trenette
- 1 noce burro
- 1 confezione panna
- 2 limoni
- 1 limone verde
- pepe nero
- sale
- prezzemolo tritato
- parmigiano reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete a bagnomaria il burro, aggiungete la panna e la buccia dei limoni grattugiati, il pepe, il sale e mescolate.

In una capiente pentola cuocete le trenette al dente, condite la pasta con la salsa,

cospargete con il prezzemolo tritato ed il parmigiano reggiano.