

PRIMI PIATTI

# Vermicelli al limone

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **12 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



I **vermicelli al limone** altro non sono che degli spaghettoni avvolti da una crema all'intenso sapore di limone. La crema ovviamente viene realizzata grazie all'aggiunta di burro e panna, ma vi assicuriamo che il risultato finale è tutto meno che pesante!

Un piatto perfetto, questi vermicelli, da realizzare all'ultimo momento dato che la preparazione del condimento si riesce a portare a termine nel tempo di cottura della pasta. A proposito della pasta, noi abbiamo scelto dei vermicelli, ma voi potete

tranquillamente pensare di preparare degli **spaghetti al limone** o ancora dei **tagliolini al limone**.

In particolare, per quanto riguarda i tagliolini vi consiglio di abbondare con il condimento poiché essendo preparati con la pasta fresca all'uovo ne assorbiranno sicuramente una quantità superiore.

Senza aggiungere altro e senza indugio vi lascio alla videoricetta, tanto semplice quanto veloce e buon appetito!

## INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

LIMONI solo la buccia - 2

BURRO 50 gr

PANNA FRESCA 100 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare degli ottimi vermicelli al limone dovrete partire dalla cottura della pasta, infatti riuscirete a preparare il condimento nel tempo di cottura di questa senza alcun problema. Questo piatto è sicuramente un piatto espresso che si prepara davvero in poco tempo e va consumato immediatamente dopo averlo preparato per poter gustarlo al meglio, con la crema ancora bella liscia e vellutata.

Portate a bollore una pentola colma d'acqua e quando questa spicca bollore, aggiungete il sale grosso. Tuffate i vermicelli in acqua bollente e lasciateli cuocere fino a due minuti prima del termine della cottura.



**2** Nel frattempo prendete una bella padella capiente, successivamente dovrà contenere anche tutta la pasta per la mantecatura finale e fatevi sciogliere a fuoco moderato il burro. Aggiungete anche uno spicchio d'aglio sbucciato e leggermente schiacciato.





- 3** Mentre il burro si scioglie passate alla preparazione del limone: ricavate la scorza prelevando solo la parte gialla della buccia aiutandovi con un coltello molto affilato o con un pelapatate. Prestate molta attenzione a non prendere anche la parte bianca che risulta, invece, poco gradevole poiché tendente all'amaro.

Tagliate la scorza di limone a julienne molto fine ovvero a listarelle molto sottili.



- 4** Quando il burro inizierà a spumeggiare e a sfrigolare, rimuovete l'aglio dalla padella e

aggiungete gran parte delle scorzette di limone appena preparate. Lasciate insaporire a fuoco vivace per qualche istante.

A questo punto non vi resta che aggiungere gran parte della panna a disposizione e lasciate che il condimento s'insaporisca a dovere mantenendo la fiamma vivace e mescolando frequentemente.





- 5** Insaporite il condimento con un bel pizzico di sale. Solo quando la densità del condimento vi convince, potrete aggiungere le ultime scorzette di limone messe da parte e l'ultima parte di panna che servirà per conservare la crema vellutata e morbida.





**6** A questo punto i vermicelli saranno cotti al dente, ammorbidite ulteriormente il condimento con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.

Ricordate di prelevare la pasta dall'acqua due minuti prima dal termine della cottura e trasferitela in padella. Fate cuocere e mantecare i vermicelli in padella con il condimento per gli ultimi due minuti aggiungendo, se necessario, ancora un mestolo d'acqua affinché la cremina al limone si possa mantenere morbida e vellutata.





**7** Negli ultimi secondi di mantecatura aggiungete anche una bella manciata di parmigiano grattugiato e ultimate il piatto mescolando e mantecando ancora per qualche altro secondo. Quando gli spaghetti saranno cotti al punto giusto e sul fondo della padella non avrete altro che una bella cremina vellutata, allora sarà il momento di servire i vermicelli al limone in tavola.

Non indugiate nel servire questo piatto perchè con il trascorrere del tempo la cremina al limone tenderà ad asciugarsi risultando un po' meno gradevole.





# CONSIGLIO