

PRIMI PIATTI

Bucatini pomodoro e limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di bucatini
1 kg di pomodori
1 limone (il succo e la buccia grattugiata)
1/2 bicchiere di olio di oliva
1 ciuffo di prezzemolo
sale e pepe.

I bucatini con il pomodoro e il limone è una ricetta velocissima. soprattutto quando la voglia di cucinare è poca D'estate, quando i pomodori danno il massimo, è favolosa ma si può fare anche con i pomodori pelati.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, pochi minuti prima della fine della cottura scolarli bene e riversarli nella stessa pentola calda. Irrorarli con l'olio di oliva e il succo di limone e aggiungere la buccia grattugiata, il tutto su

fiamma dolce.

Mescolare bene e aggiungere la polpa dei pomodori (eliminare l'acqua) sminuzzata e un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Terminare la cottura della pasta facendola "saltare" in questo modo e mescolando di continuo.

Servirla cospargendola con poco pepe nero macinato al momento.

