

PRIMI PIATTI

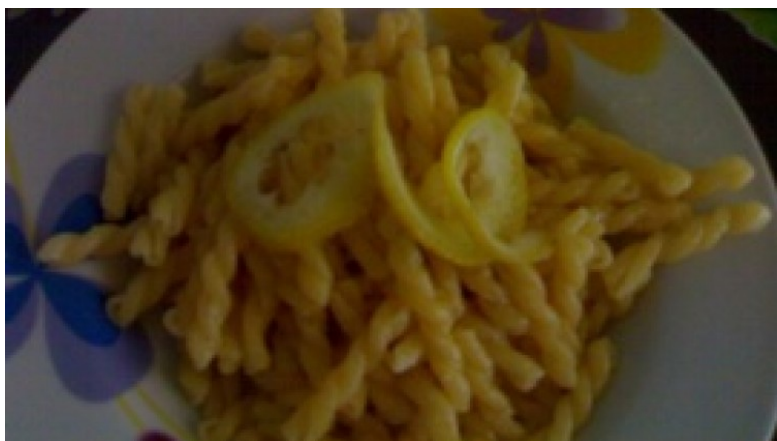
# Pasta al limone

di: *bociccia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PASTA CORTA 400

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE non  
trattato - 1

BURRO 50-60 g -

PARMIGIANO GRATTUGIATO 5-6  
cucchiaini -

## PREPARAZIONE

**1** In una padella fate sciogliere il burro fino a quando non comincia a sfrigolare.



**2** Unite la scorza del limone e fate rosolare.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela ed unitela al burro.

Unite anche il parmigiano e mescolare.



