

PRIMI PIATTI

Spaghetti al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di spaghetti
40 g di burro
1 limone non trattato
250 ml di panna fresca
sale
pepe (meglio se bianco)
1 ciuffetto di prezzemolo
parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 In un tegame fate un "soffritto" (tra virgolette) con il burro e la buccia grattugiata di 1 limone; fate insaporire il burro.

Mentre lessate gli spaghetti, aggiungete al burro "aromatizzato" la panna fresca e continuate a cuocere per un paio di minuti, regolate di sale e pepe.

Scolate la gli spaghetti al dente e saltateli in padella; aggiungete una spruzzata di

prezzemolo tritato e una manciata di parmigiano grattugiato.

Servite.