

PRIMI PIATTI

# Spaghetti limone e prezzemolo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

400 g di spaghetti  
10 cucchiai di olio extravergine di oliva  
2o limoni  
2-3 cucchiai di grana grattugiata  
poco prezzemolo  
2-3 cucchiai di parmigiano grattugiato  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mettete l'olio, il succo di un limone e mezzo, il grana ed il pepe.

### Spaghetti limone e prezzemolo

**2** Mescolare bene fino ad avere una crema.

## Spaghetti limone e prezzemolo

Image not found or type unknown

**3** In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.

Tritare il prezzemolo e la scorza di mezzo limone separatamente.



**4** Scolate la pasta e conditela con la crema preparata in precedenza.

Unite il prezzemolo e mescolare.

Impiattate e concludete con la scorza del limone ed il parmigiano.

