

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

400 g di tagliatelle  
100 g di burro  
100 g di panna da cucina  
1 scorza di limone grattugiato  
parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Porre in una casseruola il burro, la panna, la scorza di limone ed il parmigiano. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con il sugo preparato. Aggiungere il parmigiano, amalgamare il tutto e servire in tavola.