

PRIMI PIATTI

Tagliatelle paglia e fieno con salsa al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 2

SUCCO DI LIMONE 1

BURRO 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SCALOGNO 1

PANNA DA CUCINA 125 gr

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO 400 gr

SALE

PREPARAZIONE

1



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessate la pasta.

Nel frattempo tritare lo scalogno.

In una padella mettete il burro con lo scalogno e fate soffriggere.



3 Aggiungete la panna, il succo del limone, la scorza grattugiata ed il parmigiano e mescolare.



4 Fate cuocere fino a quando non si riduce leggermente.

Scolate la pasta al dente, unitela al condimento e fate mantecare unendo un poco di acqua di cottura della pasta se necessario.



5



6



7

