

PRIMI PIATTI

Taglierini al limone con magret de canard

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

250 g di taglierini freschi

1 limone

burro (meglio se aromatizzato al tartufo)

pepe bianco

50 g di magret de canard.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tagliare la buccia del limone a striscioline togliendo per bene la parte bianca e spremere il limone.

Far sciogliere il burro in padella con la buccia del limone.





3 Dopo circa cinque minuti, aggiungere il succo del limone.



4 Tagliare due o tre fette di magret e aggiungerlo alla padella facendolo saltare per qualche minuto.





5 Cuocere i taglierini e ripassarli nella padella con il sugo.

