

PRIMI PIATTI

Tagliolini al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di tagliolini
2 limoni
100 g di burro
2 confezioni di panna da cucina 1 bicchiere
di vino bianco
1 dado vegetale.

PREPARAZIONE



2 Grattugiare la scorza del limone in una casseruola.



3 Unite il burro tagliato a dadini e mettete sul fuoco a fiamma bassa.



4 Quando il burro è sciolto unite il dado.



5 Fatelo sciogliere ed unite il vino.



6 Fate sfumare e fate cuocere per 5 minuti alzando la fiamma.



7 Unite la panna e spegnete il fuoco.



- 8 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e fatela saltare con il sugo, se volete potete unire il succo del limone.



9