

PRIMI PIATTI

Trenette al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g trenette
1 noce burro
1 confezione panna
2 limoni
1 limone verde
pepe nero
sale
prezzemolo tritato
parmigiano reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

1 Sciogliete a bagnomaria il burro, aggiungete la panna e la buccia dei limoni grattugiati, il pepe, il sale e mescolate.

In una capiente pentola cuocete le trenette al dente, condite la pasta con la salsa,

cospargete con il prezzemolo tritato ed il parmigiano reggiano.