

PENNE AL LIMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 25 cl di panna da cucina,
- 500 g di speck,
- 1 goccio di latte,
- 1/2 limone spremuto.

Mettete a cuocere la pasta.

Tritate lo speck.

Stiepidite la panna.

Allungatela col latte in modo da mantenerla piuttosto lenta.

Aggiungetevi lo speck.

Mantenete a temperatura Scolate la pasta.

Conditela velocemente con l'aggiunta di una spremuta di limone, attenti a non esagerare, altrimenti la buttate.

Servite immediatamente prima che si raffreddi.