

TAGLIATELLE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliatelle,
- 3 limoni,
- 50 g di burro,
- 50 g di panna liquida,
- abbondante formaggio grattugiato,
- sale.

Lavate bene i limoni, asciugateli e grattugiate la scorza di due.

In una padella fate scaldare il burro, quando è spumeggiante, unite le scorze, lasciate insaporire, bagnate con la panna e salate.

Cuocete in abbondante acqua salata le tagliatelle, scolatele, passatele nella padella del sugo, mescolate delicatamente. Versate le tagliatelle su un piatto da portata, cospargetele con abbondante formaggio grattugiato e decorate con la scorza dell'altro limone tagliata a julienne.