



la cocina de Carolina

TAGLIOLINI AL LIMONE

Los tagliolini con limón son un primer plato muy sencillo y rápido de preparar: el tiempo de cocción de la pasta y algunos otros gestos más. Pero empiezas a tener una idea de la cocina; De hecho, los tagliolini estén al dente, escurridos sobre todo porque luego deben continuar a cocinar en la sartén para dar sabor, no cocine demasiado ...

Ingredientes:

- 40gr de mantequilla
- 1 limones grandes (preferiblemente orgánico)
- el sabor de crema de leche fresca a filo
- 1 huevo fresco
- 250gr fideos de pasta
- pimienta blanca molida
- 1 manojo de perejil
- Sal al gusto

Preparación:



Para preparar los fideos con limón, comenzamos a poner agua a hervir para la pasta. Lavamos limón muy cuidadosamente con agua corriente. Nos rasamos, en una sartén, la parte amarilla de la piel y nos aseguramos de no rayar ni siquiera la parte blanca de la cáscara porque daría un sabor amargo a nuestro plato. Añadir la mantequilla y poner esta cacerola en la que donde ponemos en agua hirviendo, por lo que la mantequilla se funde y sabor con la cáscara de limón.



Cuando el agua hierve, subimos y hervimos los tagliolini durante aproximadamente 1 minuto (ya que el tiempo de cocción de la pasta fresca al huevo es de 2-3 minutos). Mientras tanto picamos el perejil.

Así que escurrimos los tagliolini con un tenedor, para que también quite un poco de su agua de cocción directamente en la sartén con la mantequilla.



Ponemos la sartén en la estufa a fuego bajo y qué terminamos de cocinar mezclando todos los ingredientes durante 1-2 minutos de vertido al ras crema. Cuando esté cocido, nos rasamos un poco de cáscara de limón, añadir unas gotas de zumo de limón, el perejil picado y pimienta blanca. Tagliolini Impiattiamo con limón en platos calientes y servir.

Consejo:

Ya que tenemos que utilizar en los tagliolini con cáscara de limón rallada, sería mejor usar el limón "Bio" y nunca se olvide de enjuagar bien. Además, se utiliza pimienta blanca porque tiene un aroma más delicado de la negra.