

TAGLIOLINI AL LIMONE

I tagliolini al limone sono un primo piatto molto semplice e veloce da preparare: il tempo di cottura della pasta e pochi altri gesti in più. Insomma, come grado di difficoltà sono appena un gradino sopra la pasta con olio e parmigiano. Ma si comincia a prendere confidenza con le cotture; infatti i tagliolini vanno scolati particolarmente al dente perché devono poi proseguire la cottura nel tegame per aromatizzarsi senza scuocere ...



Ingredienti:

Burro Limoni Panna Pasta Pepe Prezzemolo Sale 40 gr 1 grosso (meglio se biologico) fresca q.b. fresca all'uovo tagliolini 250 gr bianco macinato al momento 1 ciuffetto q.b.

Preparazione:

Per preparare i tagliolini al limone, cominciamo a mettendo a bollire l'acqua per la pasta. Laviamo molto accuratamente il limone sotto l'acqua corrente.



Grattiamo, all'interno di un tegame, la parte gialla della buccia e facciamo attenzione a non grattare anche la parte bianca della buccia perché darebbe un sapore amaro al nostro piatto. Aggiungiamo il burro e mettiamo questo tegame sopra quello dove abbiamo messo a far bollire l'acqua, in modo che il burro si fonda e si aromatizzi con la buccia di limone.



Quando l'acqua bolle, saliamo e facciamo lessare i tagliolini per circa 1 minuto (considerato che il tempo di cottura della pasta fresca all'uovo è di 2-3 minuti). Nel frattempo tritiamo il prezzemolo. Quindi scoliamo i tagliolini con il forchettone, in modo che si portino via anche un po' della loro acqua di cottura, direttamente nel tegame con il burro aromatizzato.

Mettiamo il tegame sul fornello a fuoco leggero e facciamo



terminare la cottura amalgamando tutti gli ingredienti per 1-2 minuti versandoci la panna a filo.



A cottura ultimata, grattiamo ancora un po' di buccia di limone, aggiungiamo qualche goccia di succo di limone, il prezzemolo tritato e il pepe bianco. Impiattiamo i tagliolini al limone in piatti preriscaldati e serviamo.

Consiglio:

Visto che nei tagliolini al limone dobbiamo usare la buccia dell'agrume grattugiata, sarebbe meglio usare dei limoni pepe bianco perché ha un aroma più delicato di quello nero. "Bio" e non dimenticarsi mai di sciacquarli bene. Inoltre, si usa il