

# Tagliolini al limone

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

 **Preparazione:** 5 min

 **Cottura:** 10 min

 **Dosi per:** 2 persone

 **Costo:** Molto Basso

 **Difficoltà:** Basso

I tagliolini al limone sono un primo piatto molto 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

<a href="#">» Burro</a> 40 gr	<a href="#">» Pepe</a> bianco macinato al momento
<a href="#">» Limoni</a> 1 grosso (meglio se biologico)	<a href="#">» Prezzemolo</a> 1 ciuffetto
<a href="#">» Panna</a> fresca q.b.	<a href="#">» Sale</a> q.b.
<a href="#">» Pasta</a> fresca all'uovo tagliolini 250 gr	

## 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 "Bio"** e non dimenticarsi mai di sciacquarli bene. Inoltre, si usa il pepe bianco perché ha un aroma più delicato di quello nero.