

## Spaghetti al limone e basilico

Gli spaghetti al limone e basilico si preparano realizzando una salsa con l'olio, l'aglio, la panna e gli altri ingredienti. Nella padella della salsa si aggiungeranno gli spaghetti col basilico ed il parmigiano e dopo pochi minuti di mantecatura si serviranno in tavola.



---

### INGREDIENTI

- 400 g Spaghetti
- 3 Aaglio, spicchi
- 50 ml Panna da cucina
- 1 Limone, scorza
- 8 grandi Basilico, foglie
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 80 g Parmigiano
- 3 cucchiaini Olio extravergine d'oliva

---

### PREPARAZIONE



Lessate gli spaghetti in acqua bollente leggermente salata e scolateli molto al dente.



In una padella riscaldate l'olio e fate dorare gli spicchi d'aglio, poi aggiungete la panna, la buccia di limone grattugiata e regolate di sale e pepe.



Lasciate cuocere per 2 minuti poi aggiungete gli spaghetti, condendoli col basilico e col parmigiano a scaglie, proseguite la cottura per 5 minuti poi servite subito in tavola.