

Tagliolini al limone

I **tagliolini al limone** si realizzano tagliando a listarelle i limoni per poi aggiungerli al burro sciolto in padella ed utilizzare la salsina ottenuta per condire la pasta. Scopri tutti i passaggi della ricetta.



INGREDIENTI

- 300 g **Tagliolini**
- 30 g **Burro**
- 6 cucchiaini **Panna**
- 2 **Limoni**, buccia
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Tagliate a finissime listarelle la parte gialla dei limoni, mettetele in un tegamino, coprite, portarle a ebollizione e farle cuocere per 5 minuti; scolarle, coprirle di nuovo con acqua fredda, riportare a ebollizione e far cuocere per altri 5 minuti.



In una padella sul fuoco, far sciogliere il burro; aggiungere le striscioline di buccia di limone, ben scolate, e farle rosolare per qualche minuto.



Unire la panna, un pizzico di sale e pepe e far ridurre un poco la salsa.



Nel frattempo, far cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata in ebollizione, avendo cura di scolarli al dente.



Versare i tagliolini nella padella con la salsa, farli insaporire mescolandoli delicatamente con 2 forchette e servirli ben caldi.