

45-Tagliolini alla crema al limone

Autore: Paolo

Ingredienti: per 4 persone 250g di tagliolini freschi all'uovo, 1/2 litro di acqua, 50g di burro, la scorza grattugiata di un limone, il succo di 1 limone, 4 cucchiaini di crema di latte (o panna), 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, sale (1 cucchiaino di sale grosso)

Riempite una casseruola ampia e bassa con 1/2 litro di acqua fredda, unite la scorza grattugiata del limone, il burro e salate.

Portate ad ebollizione e tuffatevi i tagliolini.

Fateli cuocere per 3' o 4' quindi unite il parmigiano grattugiato, la crema di latte (o panna) e il succo di 1 limone.

Mescolate delicatamente per amalgamare tutti gli Ingredienti e lasciate sul fuoco ancora 2 ' o 3' finché i tagliolini saranno cotti e avranno assorbito tutta l'acqua.

La preparazione deve risultare cremosa, quindi, se necessario, diluite con poca acqua calda. Se volete servite decorando il piatto con filetti di scorza di limone