

TAGLIOLINI AL LIMONE

Ingredienti (per 10 persone) : 7 limoni, 250 grammi di burro, 1 litro di panna liquida, 750 grammi di tagliolini all'uovo, prezzemolo piatto, sale e pepe.

Tagliare la buccia di 2 limoni in sottili strisciette, evitandoci tagliare la parte bianca della buccia che risulterebbe amara.

Tagliare in 2 tutti 7 limoni e spremerli. A parte in un tegame lasciare sciogliere il burro, senza farlo cuocere ; una volta il burro liquefatto, aggiungere il succo di limone e mischiare ; poi aggiungere la panna liquida e mischiare ancora, per creare una salsa omogenea.

Mentre si prepara il burro con il succo di limone e la panna, fare bollire dell'acqua per farci cuocere i tagliolini. A ebollizione dell'acqua versare la pasta, salare e quando la pasta è quasi cotta scolarla e versarla in una larga padella posta sul fuoco nella quale si è messa la metà della salsa e le fini bucce di limone, precedentemente tagliate ; lasciare cuocere qualche minuto girando di continuo per permettere che la salsa sia assorbita dai tagliolini all'uovo; quando la salsa è ben ridotta aggiungere il resto della preparazione ed il pepe.

Servire in piatti fondi tiepidi, decorando con delle foglioline di prezzemolo piatto tritato.