

heute gibt es...

Farfalle con salsa al limone



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 2 limoni biologici + un optional per la decorazione
- 40g di burro
- po 'di vino bianco
- Scene 200ml
- 500g Farfalle
- 30g di parmigiano grattugiato fresco
- Sale e pepe
- un po 'di prezzemolo fresco

Preparazione:

1. Finemente grattugiare la buccia di due limoni, togliere la scorza bene dalla terza limone (per dopo porzione) e mettere da parte di entrambi.
2. Fate sciogliere 30 g di burro in una padella, aggiungere la buccia di limone grattugiata e soffriggere brevemente.
3. Con un goccio di vino bianco e aggiungere il succo di mezzo limone. simmer tutta breve, fino a quando il liquido è quasi completamente evaporato.
4. Versare la panna ora, condire con sale e pepe e fate bollire per qualcosa.
5. Nel frattempo la pasta in abbondante acqua salata fino a quando la cottura al dente e una volta che è pronto a cedere alla salsa di panna.
6. Infine, incorporate il burro rimasto e il parmigiano, mescolare bene, se necessario aggiungere sale e pepe e guarnire quando serve con la scorza di limone e prezzemolo.