

Fettuccine al limone

Preparazione fettuccine al limone



Grattugiare la buccia del limone (solo la parte gialla), quindi se ne taglia una metà e la si mette nell'acqua di cottura della pasta.

Appena prima che l'acqua bolle, aggiungere il sale e mettere le fettuccine.



Sciogliere il burro in una padella, aggiungere il limone grattugiato e far cuocere per un minuto, quindi aggiungere la panna e mescolare bene

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



Scolate le fettuccine e saltarle nella salsa aggiungendo un mestolino di acqua di cottura. Aggiungere il parmigiano, mantecare il tutto e servire, avendo cura che la salsa sia molto cremosa.



Consigli & curiosità

Per avere un buon risultato è importante che la consistenza della salsa sia abbastanza liquida perché la pasta all'uovo continua ad assorbire acqua anche mentre di si sta impiattando le fettuccine.

E' una preparazione che va servita ben calda.

Può essere abbinata con un [Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC](#) o un alternativa con un [Alto Adige Chardonnay DOC](#)