

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Begoña



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

"Es fácil de preparar y le da un toque diferente a la pasta."

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de Pasta corta
- 1 Limón
- 50 gr de Mantequilla salada
- 60 gr de Parmesano
- 200 ml de Nata líquida
- Pimienta recién molida
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

- Rallar la corteza del limón, exprimirlo y reservar 2 cucharadas del zumo.

### Paso 2

- Cocer la pasta en abundante agua con sal.

### Paso 3

- Derretir la mantequilla a fuego lento en un cazo, añadir la nata líquida, salpimentar, incorporar la ralladura y el zumo del limón. llevar lentamente a ebullición y cocer durante 2 minutos.

### Paso 4

- Mezclar la pasta con la salsa y servir con el parmesano rallado o en virutas.