Pasta al limón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Mar Arias



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.