

PRIMI PIATTI

Tagliolini alla Crema di limone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

CALORIE

245 kcal

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo tagliolini freschi	300 g
Zucchine piccole novelle	4
Limone	1
Brodo di pollo leggero	50 cl
Panna fresca	4 cucchiaini
Farina	50 g
Burro	40 g
Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato	40 g
Basilico	1 mazzetto
Sale	
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Mondate le zucchine, lavatele, asciugatele e passatele nella grattugia a fori grossi. Se non avete la grattugia, tagliatele a julienne. Cuocetele al vapore per non più di un minuto e tenetele al caldo.
- 2 Fondete il burro in una casseruola, unite la farina e stemperatela nel condimento rigirando con un cucchiaino di legno.
- 3 Aggiungete a filo il brodo caldo e, continuando a mescolare, fate cuocere la salsa a fiamma media finché diventa omogenea. Cuocete i tagliolini in acqua bollente leggermente salata.
- 4 Unite alla salsa in preparazione la scorza grattugiata del limone e, sempre mescolando, incorporate anche il succo di mezzo limone, la panna e il formaggio.
- 5 Scolate la pasta, conditela con la salsa, unite le zucchine e profumate con abbondante basilico spezzettato grossolanamente e un pizzico di pepe macinato al momento.