



## BASE LIMONE PER PASTA

Ideale per la pasta

 5 minuti 30 minuti 4 porzioni

## INGREDIENTI

- 150 grammi di succo di limone
- scorza grattugiata di 1 limone grande
- 2 noci di burro (40 g) o 4 cucchiaini da tavola di olio di oliva extravergine (36 g)

## COME PREPARARE LA RICETTA

1° In una padella antiaderente sciogliere il burro e aggiungere la maggior parte della scorza di limone grattugiata. Aggiungere il succo di limone. Quando la pasta sarà a metà cottura versarla nella crema di limone assieme a 2-3 mestoli di acqua di cottura. Proseguire la cottura della pasta risottata fino a cottura ultimata. Servire con la restante buccia di limone grattugiata e, secondo il proprio gusto, con una spolverata di semi di papavero. Spaghetti e tagliolini sono i formati di pasta che meglio si prestano a questo genere di condimento.

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (50 g)	% AR
ENERGIA	182 kcal	90 kcal	5 %
PROTEINE	0 g	0 g	0 %
CARBOIDRATI	6 g	3 g	1 %
ZUCCHERI	6 g	3 g	3 %
LIPIDI	18 g	9 g	13 %
GRASSI SATURI	6 g	3 g	16 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	0 g	1 %
SODIO	17 mg	8 mg	0 %