



BAVETTE AL LIMONE

Difficolt: Facile



Oggi un primo piatto molto molto veloce da preparare e fresco, adatto a questa stagione, anche se con questo tempo non ci si capisce più niente ... sembra ottobre ... uff!!!! Bastano pochissimi ingredienti e servirete un piatto semplice, ma allo stesso tempo con un particolare aroma di limone.

Dosi: dosi per 2 persone

- bavette 160gr.
- burro 25gr.
- parmigiano a piacere
- limone il succo e la buccia di mezzo
- pepe bianco a piacere
- prezzemolo qualche ciuffo

Iniziamo a far sciogliere il burro in una padella

Aggiungere la scorza grattata di mezzo limone, attenzione a non prendere la parte bianca, che conferirebbe al piatto un sapore amaro



Lasciar andare qualche minuto a fiamma bassa, poi aggiungere il succo del limone. Spegnere il fuoco



Non appena la pasta Ã¨ pronta, scolarla ricordandoci di tenere un pÃ² di acqua di cottura che ci permetterÃ di formare una deliziosa crema grazie all'amido della pasta. Metterla in una ciotola. Aggiungere la crema al limone, il parmigiano, un pÃ² di pepe bianco e il prezzemolo tritato, amalgamiamo bene il tutto, aggiungendo se vediamo che si secca troppo l'acqua di cottura



Impiattiamo decorando con un'altra grattata di limone e un pÃ² di prezzemolo



Mangiamo subito...buon appetito
e alla prossima ricetta ;)