



Chitarrine al Limone

Ingredienti} - 4 Pers.

250 gr. chitarrine "La Pasta di Aldo"
il succo di un limone
1/2 buccia grattugiata
4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
prezzemolo
parmigiano

Esecuzione} - Tempo 20 minuti

Sbattete l'olio con il succo di limone e la buccia grattugiata, cuocete le chitarrine e non scolatele troppo, versate il composto di olio e limone, aggiungete il prezzemolo e il parmigiano a vs. piacere.

