

Spaghetti al limone

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

360 g pasta tipo spaghetti

2 limoni

1 ciuffetto prezzemolo

olio d'oliva extra-vergine

Abbondante formaggio parmigiano grattugiato

sale

pepe

Preparazione

Lessate al dente gli spaghetti, nel frattempo tritate il prezzemolo e grattugiate la scorza dei limoni. Appena gli spaghetti sono pronti, mettete la pasta in un contenitore e aggiungete la scorza grattugiata dei limoni, il prezzemolo, l'olio, pepe e abbondante parmigiano grattugiato. Amalgamate il tutto e servite subito.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>