

Tagliolini al limone "leggeri"



Esecuzione

In una capiente ciotola, dove condirete successivamente la pasta, grattugiate la scorza del limone, senza arrivare alla parte bianca e mescolatela al formaggio magro, emulsionato con qualche cucchiaino di latte scremato. (All'occorrenza potete preparare la salsa in anticipo lasciandola in infusione in frigorifero, coperta con della pellicola trasparente). Portate a bollire abbondante acqua salata, cuocete i tagliolini e scolateli conservando un po' d'acqua di cottura. Versate la pasta nella ciotola con la salsa e girate velocemente aggiungendo un pò d'acqua di cottura, qualora la salsa risultasse troppo "tirata". Spolverizzate con un pò di prezzemolo tritato e pepe macinato al momento e servite.

Ingredienti (x4 persone)

320g tagliolini all'uovo
2 limoni biologici
200g formaggio cremoso magro
(o 200g panna light)
sale
pepe
prezzemolo
parmigiano

