



Paste al limone - rețeta italiană

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

400 g	paste (preferabil tagliolini, linguine, spaghetti)	sucul și coaja de la două lămâi mari
50 ml	ulei de măsline extravirgin	50 g unt
2-3 căței	de usturoi tocați fin	sare și piper negru, proaspăt măcinat, după gust
	cimbru uscat, după gust	

Instructions

Pasul 1. Într-o oală încăpătoare se încălzește apa.

Pasul 2. Atunci când începe să clocotească, se adaugă sare și apoi se pun pastele la fiert, conform indicațiilor de pe ambalaj.

Pasul 3. Între timp, se înfierbântă uleiul de măsline și untul într-o tigaie mare la foc mic.

Pasul 4. Se adaugă usturoiul mărunțit și coaja de lămâie, amestecând timp de aproximativ un minut, până când usturoiul se rumenește ușor fără să se ardă.

Pasul 5. Se adaugă și sucul de lămâie și se lasă sosul să fiarbă timp de 2-3 minute, amestecând constant.

Pasul 6. Pastele se scurg și se păstrează o cană din apa în care au fiert.

Pasul 7. Se pun peste sosul de lămâie din tigaie, se adaugă cimbrul și se amestecă bine.

Pasul 8. Dacă pastele sunt prea uscate, se poate adăuga puțină apă rămasă de la fierbere sau, opțional, vin alb, până la obținerea consistenței dorite.

Se servesc imediat

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

