

Linguine Con Erbe E Limone

Sbattere con una frusta le uova con panna, parmigiano, sale, buccia di limone a julienne e il suo succo e il crescione tritato. Cuocere la pasta al dente, scolarla e rimetterla in pentola. Versarvi il composto di uova, mescolare, insaporire con una macinata di pepe e servire subito ben caldo.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Linguine
2 Uova
1 Tuorlo D'uovo
1 Limone Non Trattato
1 Mazzetto Crescione
20 G Formaggio Parmigiano Grattugiato
Sale
Pepe Nero
10 Cl Panna

Note

Preparazione: 15 minuti.