

# Spaghetti Al Limone

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.

## Ingredienti

360 G Pasta Tipo Spaghetti  
2 Limoni  
1 Ciuffetto Prezzemolo  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Abbondante Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 10 minuti.