

TAGLIOLINI AI CEREALI CON LIMONE E ZENZERO

Ho ritrovato in dispensa una confezione di tagliolini ai 5 cereali che sicuramente avevo comprato in un attimo di sfrenato shopping culinario, come al solito credo di usare subito quello che compro poi subentra qualcos'altro e via.. me lo scordo, quindi ogni tanto si rimette a posto la dispensa e si tira fuori qualcosa.. oggi è toccato a loro.. non sono scaduti quindi via con la ricetta!!



TAGLIOLINI LIMONATI AI 5 CEREALI

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di tagliolini ai 5 cereali

la scorza di un limone

1 cucchiaino di succo di limone

2 cucchiaini di panna da cucina

1 spicchio d'aglio

maggiorana

zenzero

parmigiano

sale grosso

burro, olio extravergine d'oliva

Mettete a bollire l'acqua salata, nel frattempo in una padella mettete una noce di burro con un filo d'olio, fate rosolare uno spicchio d'aglio intero (se vi piace un mezzo potete tritarlo), mettete la buccia del limone grattugiata e le foglioline di maggiorana, dopo pochi minuti spegnete il fornello unite la panna e poco zenzero grattugiato.

Cuocete la pasta circa 5 minuti, scolatela e unitela al sugo, cospargete con del parmigiano grattugiato!!

E' una ricetta facile, super veloce e molto sfiziosa!!