



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000243**

**Registrata in data 09 Feb 2016 alle ore 08:45**

**da GABRIELLA RINALDI**

## LINGUINE AL LIMONE di Gabriella Rinaldi

Un primo piatto fresco ed originale, delicato e di facilissima preparazione.

La delizia e il profumo di una salsa al limone a crudo per condire linguine o spaghetti. L' ideale per una sera d' estate tra amici al ritorno da una giornata di mare.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 4 persone

2/3 Limoni di Sorrento freschi di coltivazione bio

150 g di Parmigiano Reggiano di alta qualità

75/100 g di Pecorino Romano di alta qualità

Olio extravergine di oliva bio

sale qb

400 g di linguine o spaghetti

### Preparazione

Il segreto è nella freschezza e nella qualità degli ingredienti di base.

Un limone appena colto o freschissimo fa la differenza, così come l' olio extravergine.

Preparate un' ampia zuppiera, che potrà ospitare poi anche la pasta e una ciotola più piccola per contenere la salsa che preparerete.

Grattugiate finemente il parmigiano ed il pecorino.

Grattugiate la scorza dei 2 limoni (senza mai arrivare al bianco), metà la versate nella ciotola grande, l' altra metà la conserverete per guarnire la preparazione finale dopo aver scolato la pasta.

Premete a parte il succo dei 2 limoni.

Versate nella ciotola grande quindi la scorzetta e il succo di un limone, unite prima 50 g di pecorino e poi il parmigiano e l' olio, amalgamando gli ingredienti con una forchetta o una frusta fino ad ottenere una salsina morbida ed omogenea.

Assaggiate e regolatevi secondo il vostro gusto aggiungendo ancora pecorino, olio e parmigiano a piacere.

Mettete a bollire l' acqua per la pasta con qualche scorza di limone che darà freschezza e delicatezza nella cottura, salate l' acqua.

Mettete a parte la salsina appena preparata nella ciotola piccola.

Appena pronta la pasta ben al dente, scolatela facendo attenzione a mantenere un bel pò di acqua di cottura.

Versatela nella ciotola grande, aggiungete la salsina e girate fino ad ottenere una bella crema intorno alla pasta. E' fondamentale che siano " sciuoliarielli " come si dice a Napoli, cioè scivolino delicatamente l' uno sull' altro e per ottenere questo effetto potrete aggiungere l' acqua di cottura che avrete conservato o ancora olio a piacere.

Attenzione al sale, perchè il pecorino è salato di suo.

Guarnite con altra scorzetta di limone e servite a tavola. Buon appetito!

### Vino consigliato

Marisa Cuomo Costa D' Amalfi

Pallagrello Bianco