

Tagliatelle Limone e menta



Tagliatelle limone e menta, ricetta estiva facile e veloce

Ecco un piatto primaverile o estivo, molto fresco con dei sapori delicati, di facile preparazione, parliamo delle Tagliatelle limone e menta, di seguito riportiamo la ricetta che può anche essere scaricata in comodo formato Pdf alla fine della ricetta stessa:

Ingrediente per le tagliatelle Limone e menta: (per 4 persone)

Per le tagliatelle

400 g di farina di semola di grano duro
4 uova
1 pizzico di sale

Per il condimento:

300 ml di panna fresca
scorza grattugiata di 2 limoni non trattati
50 g di Parmigiano
sale
5 foglie di menta

Preparazione per le tagliatelle Limone e menta:

Miscelare la farina con le uova e il sale con l'aiuto di un impastatore.. impasta per qualche minuto, poi lasciala riposare in frigorifero per circa mezz'ora, avvolta nella pellicola trasparente.

Prepara la salsa. Metti in una padella la panna liquida con la scorza grattugiata dei limoni e un pizzico di sale. Porta ad ebollizione su fiamma bassa e cuoci così per 5-7 minuti, sino a che la panna sarà più densa. Nel frattempo, lava e taglia a striscioline sottili la menta. Togli dal fuoco, mescola il Parmigiano, poi lascia intiepidire.

Stendi la pasta con la sfogliatrice, sino a che avrai raggiunto lo spessore di 2-3 millimetri, poi taglia la pasta con l'apposito attrezzo.

Sistema le tagliatelle su un vassoio leggermente infarinato, oppure stendile sull'apposito stendi pasta, se ne hai uno, in modo che asciughino.

Cuoci le tagliatelle in abbondante acqua salata in ebollizione, lasciandole dentro 1 minuto – massimo 2 se sono un po' spesse. Scolale bene, rigirale nella salsa alla panna e condiscile con le foglioline di menta spezzettate. Buon Appetito