



Spaghettoni caprino e limone - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Riporto la ricetta originale [vista QUI](#):

INGREDIENTI

Per 4 persone

350g di spaghettoni

2 spicchi d'aglio

150g di caprino fresco

1 limone non trattato

1/2 bicchiere di latte

20g di grana padano grattugiato

1 ciuffo di prezzemolo

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

sale e pepe

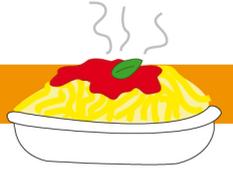
Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua per la cottura della pasta. Intanto, lavate accuratamente il limone, asciugatelo e grattugiate finemente la scorza.

Fate scaldare 2 cucchiaini d'olio in una padella antiaderente, aggiungete l'aglio sbucciato e lasciatelo dorare brevemente a fuoco basso.

Eliminate l'aglio, mettete nel condimento la scorza di limone e lasciatela insaporire per qualche istante; aggiungete il caprino, stemperatelo con un cucchiaino di legno e diluite la crema con il latte; insaporitela con sale, pepe e lasciatela sul fuoco ancora per un paio di minuti.

Lessate gli spaghettoni nell'acqua salata in ebollizione, scolateli molto al dente, rovesciateli nella padella con la crema al limone, aggiungete abbondante prezzemolo tritato, una grossa manciata di grana grattugiato e mescolate, con un cucchiaino di legno sul fuoco basso, per 2 minuti.

Insaporite con una generosa macinata di pepe e servite subito.



eCucinando.it