Teresa



PLATS PRINCIPALS · VEGETARIÀ

Espaguetis amb llimona

30min · 2 racions · 607 kcal

Ingredients

- **200 gr.** d'espaguetis
- **25 gr.** de mantega
- **50 ml** de suc de llimona
- Una cullerada de formatge d'untar
- **2 cullerades** de formatge de Parma
- Escorça de llimona ratllada
- Sal i pebre
- Herbes fresques al gust (farigola, romaní, etc.)

PER RACIÓ

Proteïnes	19 g
Greixos	25 g
Hidrats	82 g
Fibra	4,2 g

Elaboració

1. Desfer la mantega en una paella a foc suau.
2. Afegir les herbes fresques i després el suc de llimona.
3. Incorporar el formatge d'untar i desfer-lo.
4. Salpebrar al gust.
5. Queda una salsa cremosa que es pot deixar feta amb anterioritat.
6. Bullir la pasta el temps indicat al paquet.
7. Afegir-la a la paella amb la salsa preparada.
8. Afegir una mica de l'aigua de cocció i coure uns 2 minuts més.
9. Afegir el formatge ratllat.
10. Servir amb una mica de ratlladura de pell de llimona per sobre.

Fet amb CookNest