



CHEF IN  
CAMICIA



## Spaghettoni caprino e limone

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 2 persone**

**Tempo di preparazione: 20 minuti**

**Difficoltà: Facile**

- Spaghettoni, 200g;
- 1 Limone non trattato, *meglio se bio*;
- Caprino, *di vacca o di capra (a scelta)*, 120g;
- Parmigiano Reggiano, 60g;
- Sale, q.b.;
- Pepe, q.b.

### > PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione una pentola di acqua salata e calare la pasta una volta che raggiunge il bollore;
- In una ciotola sciogliere il caprino con un goccio di acqua di cottura;
- Aggiungere al caprino il parmigiano reggiano, la buccia di un limone e metà del suo succo;
- Salare e pepare la crema di caprino a piacimento;
- Scolare la pasta al dente direttamente nella ciotola con il caprino;
- Mantecare bene la pasta se serve con un cucchiaino di acqua di cottura;
- Impiattare terminando con una grattata di buccia di limone.

**I CONSIGLI  
DEGLI CHEF**

*Per un primo veloce, facile  
e rinfrescante*



[WWW.CHEFINCAMICIA.COM](http://WWW.CHEFINCAMICIA.COM)