

SPAGHETTI AL LIMONE

Você não vai acreditar como é gostosa esta simples combinação de limão siciliano com vinho branco e creme de leite!

1. Cozinhe o espaguete seguindo as instruções da embalagem, até ficar *al dente*.
2. Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio e frite a cebola e as raspas do limão.
3. Junte o vinho branco e deixe evaporar até quase secar.
4. Acrescente o suco do limão e o creme de leite. Tempere com sal e pimenta do reino.
5. Cozinhe por alguns minutos até o molho engrossar.
6. Escorra o macarrão e junte ao molho.
7. Sirva com queijo parmesão ralado e pimenta do reino branca moída na hora.



INGREDIENTES SERVE 4

- 400 - 500 g spaghetti
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara cebola picada
- Raspas e suco de 1 limão siciliano
- 1/2 xícara de vinho branco
- 1 e 1/2 xícara de creme de leite fresco
- Sal e pimenta do reino branca
- Salsa ou manjeriço para enfeitar (opcional)
- Queijo parmesão ralado para servir

