



LE RICETTE PARMAREGGIO

TAGLIATELLE CON CULATELLO E LIMONE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 400 g di tagliatelle all'uovo
- 100 g di Culatello di Zibello
- 100 g di Burro Parmareggio
- 1 limone non trattato
- pepe

DESCRIZIONE

Sciogliere dolcemente il Burro Parmareggio a fiamma bassa e separare il fondo bianco (siero) dalla parte grassa; tenere la parte grassa e unire la scorza grattugiata del limone.

Tagliare a julienne il culatello e saltarlo in padella con un po' di burro.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, quindi scolarle al dente e saltarle in padella con il burro e il culatello.

Completare con un pizzico di pepe macinato al momento.