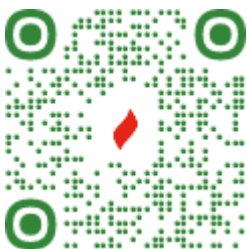




Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Spagetti tészta
2 db	Bio citrom
80 g	Parmezán (reszelt)
3 evőkanál	Olívaolaj
2 gerezd	Fokhagyma
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Olaszos fűszersó
1 csésze	Friss bazsalikom



Olasz citromos tészta

⌚ 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 A friss fokhagymát hámozzuk meg és aprítsuk finomra vagy fokhagymanyomón törjük át. Ezután forró vízben mossuk meg a citromokat és töröljük szárazra. Az egyik citrom héját reszeljük le, majd facsarjuk ki a levét. A másik citromot majd a díszítéshez fogjuk használni.
- 2 Főzzük meg a spagettit sós vízben a csomagolás utasításai szerint. Egy serpenyőben hevítsünk olívaolajat, és pirítsuk meg a fokhagymát. Adjuk hozzá a spagettit, és keverjük jól össze.
- 3 Keverjük hozzá a citromlevet, a citromhéjat és a reszelt parmezán felét. Fűszerezzük a tésztát olaszos fűszersóval. Ha szükségesnek érezzük további sót adhatunk hozzá.
- 4 Rendezzük el a tésztát a tányéron, és díszítsük friss bazsalikommal, parmezánnal és egy szelet citrommal.