

Paste italiene cu lămâie

20—30 Min.

Pregătire

1. Curățați și tocați mărunt usturoiul proaspăt. Se spală apoi lămâia în apă fierbinte, se usucă și se rade coaja. Stoarceți sucul de la o lămâie, iar a doua lămâie o păstrați pentru decor.
2. Gătiți spaghetele în apă cu sare conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Se încinge puțin ulei de măsline într-o tigaie și se călește usturoiul. Adăugați spaghetele și amestecați bine.
3. Amestecați sucul de lămâie, coaja de lămâie și jumătate de cantitate de parmezan. Asezonați pastele cu sare și ierburi Kotányi în stil italian.
4. Aranjează pastele și ornează cu busuioc mărunțit, parmezan și o felie de lămâie.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

500 grame	Spaghete
2	Lămâi
80 grame	Parmezan ras
3 linguri	Ulei de măsline
2 cătei	Usturoi
1 praf	Kotányi Sare de mare, râșnița
1 praf	Kotányi Ierburi italiene, râșnița
1 praf	Kotányi Busuioc mărunțit