



Paste italiene cu lămâie

🕒 20–30 Min. 👤👤👤

Pregătire

- 1 Curățați și tocați mărunț usturoiul proaspăt. Se spală apoi lămâia în apă fierbinte, se usucă și se rade coaja. Storceți sucul de la o lămâie, iar a doua lămâie o păstrați pentru decor.
- 2 Gătiți spaghetetele în apă cu sare conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Se încinge puțin ulei de măsline într-o tigaie și se căleşte usturoiul. Adăugați spaghetetele 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 căței	Usturoi
1 praf	Kotányi Sare de mare, râșnița
1 praf	Kotányi Ierburi italiene, râșnița
1 praf	Kotányi Busuioc mărunțit

