

Spaghetti al limone *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Tagliate due fettine di limone e poi fatele a spicchietti. Tagliate a metà i frutti di capper e tagliate a striscioline il pomodoro secco.

In una padella, fate saltare assieme il limone, i frutti di capper e il pomodoro.

Aggiungete il rhum e fate flambare. Poi aggiungete lo zucchero e una spruzzata di tabasco.

Quando gli spaghetti saranno cotti, fateli saltare in padella con il condimento e aggiungete il succo di limone e il prezzemolo tritato e servite.

Ecco pronta questa stranissima ricetta!

Consigli

Seguite alla lettera le dosi indicate nella ricetta: un eccesso di limone, visto il suo sapore così intenso, potrebbe sbilanciare l'equilibrio di sapori del piatto.

Curiosità

Sembra che il limone sia un vero e proprio toccasana naturale: è ottimo per favorire la digestione, è un antitumorale naturale, è ottimo contro diarrea e nausea, rinforza le difese immunitarie, ha proprietà disinfettanti.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 9 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Limone 40 grammi

Pomodori secchi (40 gr di pomodori secchi sott'olio)

Frutti di capper 30 grammi

Prezzemolo 10 grammi

Rhum 10 millilitri

Tabasco (una spruzzata di tabasco verde)

Zucchero 10 grammi

Succo di limone 30 millilitri

Spaghetti 200 grammi