

# **Tagliolini al Limone di Siracusa Igp**

## **Ingredienti**

**400 gr di tagliolini all'uovo**  
**2 Limoni di Siracusa Igp**  
**Olio extravergine di oliva**  
**2 spicchi d'aglio**  
**Sale**  
**Pepe nero**  
**Formaggio stagionato da  
grattugiare**



Un primo piatto semplicissimo e sempre molto elegante. Grattugiate il parmigiano o il canestrato e la buccia dei limoni di Siracusa, facendo attenzione a non grattugiare anche l'albedo (la parte bianca del limone).

In un largo tegame fate rosolare gli spicchi d'aglio interi, dopo averli leggermente schiacciati, in modo da eliminarli facilmente.

Nel frattempo cuocete i tagliolini molto al dente, scolate e versate nel tegame.

Aggiungete una spolverata di pepe nero, la buccia del limone e mantecate con il formaggio grattugiato aggiungendo per aiutarvi un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta