

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS

LINGUINI AL LIMON

INGREDIENTES:

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo triturado
- 1/2 Taza de leche
- 12 Onzas de pasta Linguini
- 1/2 Taza de jugo de limón amarillo
- 1/3 Taza de queso parmesano
- 1/4 Taza de perejil finamente picado
- Pimienta acabada de moler

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Ponga el aceite a calentar en una olla mediana a fuego moderado y saltea el ajo.

Añada la leche. Reduce el calor.

Entretanto, cocina los fideos *Linguini* en una olla grande, siguiendo las instrucciones del paquete.

Retíralos del agua, escúrrelos y ponlos en un recipiente (bowl).

Échales el jugo de limón y revuélvelos.

Vierte, sobre la pasta, la mezcla de leche y ajo y revuélvelos bien.

Añade el queso parmesano, el perejil y la pimienta a gusto.

Mézclalo todo y sírvelo inmediatamente.