FETTUCCINE ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fettuccine,
- 1 pugno di foglie di menta (30/50 g),
- 2 limoni (scorza gialla grattugiata),
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano reggiano,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 pizzico di pepe rosa,
- 1 pizzico di pepe verde.

Tritare le foglie di menta, unire la buccia dei limoni e gli altri ingredienti.
Mescolare accuratamente con l'olio fino a dare al tutto la consistenza di un pesto, che assume un bel colore tra il giallo e il verde.
Intanto si fa bollire l'acqua per cuocere la pasta, circa 80 g di a testa.
Quando le fettuccine sono cotti, si scolano e si passano nel pesto, mescolando accuratamente.
Dalla terrina si sprigionerà subito un profumo intenso di menta e limone.