LINGUINE CON ERBE E LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 2 uova,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 limone non trattato,
- 1 mazzetto di crescione,
- 20 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe nero,
- 10 cl di panna.

Sbattere con una frusta le uova con panna, parmigiano, sale, buccia di limone a julienne e il suo succo e il crescione tritato.

Cuocere la pasta al dente, scolarla e rimetterla in pentola.

Versarvi il composto di uova, mescolare, insaporire con una macinata di pepe e servire subito ben caldo.