LINGUINE DELICATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 1 limone non trattato,
- vino bianco secco,
- prezzemolo,
- zenzero fresco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 spicchio di aglio.

Tagliare a listarelle sottili la parte gialla del limone.

Portare ad ebollizione il vino con un pezzetto di zenzero, unire le scorzette di limone e una presa di sale.

Coprire e sobbollire per pochi minuti.

Sbattere 4 cucchiai di olio con il succo del limone, l'aglio a fettine, abbondante prezzemolo tritato, sale e pepe.

Unire le scorzette scolate e far insaporire per 1 ora.

Lessare la pasta, condirla con la salsa e profumarla con zenzero grattugiato, mescolare e servire.