

## TAGLIOLINI AL LIMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliolini,
- 80 g di mascarpone,
- 2 cucchiaini di latte,
- 1 limone,
- 1 cucchiaino di pepe verde,
- 1 pizzico di pepe bianco,
- sale.

In una casseruolina scaldate il latte, aggiungete il mascarpone e, a fuoco molto dolce, fate sciogliere lentamente. Togliete dal fuoco, grattugiate sul formaggio un po' di buccia di limone, regolate il sale e aggiungete un pizzico di pepe bianco.

Mescolate e tenete al caldo.

Sul fondo di un piatto da portata caldo versate il succo di mezzo limone passato al colino.

Portate a bollire l'acqua, salatela e cuocetevi i tagliolini.

Scolateli, rovesciateli sul piatto da portata e sopra versate la salsa al mascarpone.

Mescolate velocemente con due forchette per far bene insaporire.

Servite subito.