

LINGUINE AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di linguine,
- sale. Per il condimento:
- una grossa manciata di prezzemolo,
- 70 g di burro,
- un quarto di panna.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata; quando l'acqua bollerà, buttatevi la pasta e fatela cuocere al dente.

Nel frattempo pulite, lavate, asciugate e tritate finemente il prezzemolo.

Appena la pasta sarà cotta, scolatela, trasferitela in una zuppiera di servizio e conditela con il burro, mescolando bene. Aggiungete il prezzemolo ed infine la panna intiepidita precedentemente, continuando a mescolare fino a che la pasta risulterà ben amalgamata con il condimento.

Questo piatto va servito senza formaggio.