FARFALLE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 1 limone e 1/2,
- 1 mazzetto di basilico e erba cipollina,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Lasciate ammorbidire il burro tagliato a pezzettini fuori dal frigorifero, quindi lavoratelo in una zuppiera con il succo di limone e la panna fino ad ottenere una crema morbida.

Insaporite con sale, pepe e un trito finissimo delle erbe aromatiche.

Lessate le farfalle e scolatele al dente, poi passatele nella zuppiera con il burro al limone e mescolate accuratamente prima di servire.

Qualora i limoni utilizzati fossero molto succosi , ne basterÓ uno.