

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tagliatelle al limone e mimosa di uova

Strawberry · Wednesday, May 20th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone) 400gr tagliatelle all'uovo
- 3 uova
- un limone
- 1,5 decilitri di vino bianco
- erba cipollina
- aneto
- uno scalogno
- paprika
- olio extravergine
- swale pepe

Preparazione:

Pelate e tagliate finemente lo scalogno, fatelo appassire in un tegame con l'olio, la buccia grattugiata di un limone, un cucchiaino di paprika e il vino, continuate a rosolare, finchè non si riduce della metà. Riempite un pentolino con l'acqua e mettete a lessare le uova per otto minuti dal bollire, lasciatele intiepidire, sgusciatele e riducetela a pezzetti. Cuocete le tagliatelle in acqua salata, scolatele e conditele con il composto, servite in tavola su di un piatto da portata cospargete con la mimosa d'uovo, l'aneto, l'erba cipollina e il pepe.

This entry was posted on Wednesday, May 20th, 2015 at 6:11 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.