LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Linguine al limone

Pour 4 personnes | Très facile

17 min | 2.07€ La portion (prix indicatif)

Une recette toute en simplicité qui risque de devenir un grand classique.
Suggestions pour pimper vos linguine : au moment de servir, ajoutez un trait d'huile d'olive aromatisée au citron, ou bien un jaune d'œuf dans les pâtes pour encore plus de gourmandise.

Les ingrédients

- **340 g** de Pâte Linguine au citron
- **4 pièce** de Citron jaune bio non traité
- **40 g** de Beurre doux

Étapes de préparation

Préparation : 5 min | **Cuisson :** 12 min | **Attente :** 0 min

1. Portez à ébullition 2 L d'eau et 20 g de gros sel.
2. Ajoutez 340 g de linguine. Mélangez jusqu'à la reprise de l'ébullition. Faites-les cuire deux minutes de moins que le temps de cuisson al dente préconisé.
3. Pendant que les pâtes cuisent, nettoyez deux citrons puis zestez-les.
   Astuces : vous pouvez les frotter avec du bicarbonate de soude puis les rincer à l'eau.
   Et si vous n'avez pas de râpe, utilisez un économe pour "éplucher" l'écorce, puis ciselez-la très finement au couteau.
   Pressez le jus des 4 citrons.
4. Egouttez les pâtes en conservant 3 louches d'eau de cuisson.
   Ne les rincez pas, égouttez-les simplement pour les "sécher".

5. Faites fondre 40 g de beurre à feu doux. Ajoutez les zestes de citrons et remuez durant 2 minutes pour faire infuser le beurre.
6. Versez 130 ml de jus de citron et faites bouillir 1 minute.
7. Jetez les pâtes dans le beurre citronné. Remuez pour enrober les linguine. Ajoutez si besoin de l'eau de cuisson pour lier la sauce.
8. Poivrez. Salez si besoin. Attention, l'eau des pâtes étant salée, elle aura déjà assaisonné le plat.
9. Servez immédiatement.