



## Tagliatelle agli spinaci e Limoncello Liberty

### Ingredienti per 4 persone

- 400 g di tagliatelle all'uovo
- 200 ml di panna liquida
- 30 g di parmigiano reggiano
- 100 g di spinaci freschi
- 10 g di Burro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone (scorza)
- Olio evo
- Sale
- Pepe

### Preparazione

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata.

Mettete in una padella il burro, un filo d'olio, lo spicchio d'aglio pulito e fate soffriggere.

Aggiungete gli spinaci e lasciate cuocere a fiamma bassa per 5 minuti.

Sfumate con il Limoncello Liberty e aggiungete la panna liquida.

Appena la salsa inizia a bollire aggiungete il Parmigiano Reggiano e fate ritirare.

Scolate la pasta al dente e fatela saltare in padella con poca sua acqua di cottura.

Servite con una generosa grattugiata di scorza di limone .

...Buon Appetito...

