

Bucatini con burro, acciughe e limone

Senza glutine



Ingredienti

300 gr bucatini senza glutine #

125 gr burro senza lattosio

10 filetti d'acciuga

1 limone

Prezzemolo

Sale

Procedimento

Cuocete i bucatini in abbondante acqua bollente leggermente salata per metà del loro tempo di cottura. In una padella unite il burro, le acciughe e due pezzi di scorza di limone. Portate su fuoco basso e lasciate sciogliere, finché le acciughe iniziano a sfaldarsi. Trasferite i bucatini al dente direttamente in padella e iniziate la risottatura aggiungendo poco alla volta l'acqua di cottura. Mescolate per favorire la formazione di una cremina grazie agli amidi della pasta. A cottura ultimata, completate con scorza di limone grattugiata e prezzemolo fresco tritato.

Ricetta dal web