

# Pasta al Limone

## Ingredients

---

250 g Spagetti, frisk  
½ dl Olivenolie  
½ stk. Citronskal, riv kun det yderste  
½ stk. Citronsaft  
3 stilke Basilikum, skæres i fine stykker  
1 fed Hvidløg, hakkes fint  
1 dl Parmesan, revet  
1 dl Piskefløde  
Peber, godt med frisk



## Method

---

**1. Pastaen:** Sæt pastaen over i rigeligt saltet vand og kog den efter angivelsen på pakken

---

**2. Saucen:** Hæld olien i en skål og tilsæt hvidløg.

Tilsæt citronskaller, citronsaft og parmesan og bland grundigt.

Tilsæt fløde og godt med frisk peber og bland igennem.

Når massen er tyknet tilstrækkeligt tilsættes basilikum og saucen er klar.

---

**3. Serveringen:** Hæld vandet fra pastaen og hæld saucen over og bland og lad den lune lidt i gryden inden den serveres.

Pynt med et par hele blade basilikum.

---

**Source:** [www.divxit.dk](http://www.divxit.dk) (2 servings)

---