



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bianchetti al limone



4 Persone

antipasti Categoria

bassa Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **scolapasta, pentola, piatto da portata**

Ingredienti

- 500 g di bianchetti
- 1 limone
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Bianchetti al limone

Passo 1.

Lavate i bianchetti e fateli scolare in uno scolapasta, sbollentateli in abbondante acqua salata per un minuto, disponeteli in un piatto da portata e conditeli col succo di un limone, qualche ciuffetto di prezzemolo e cinque cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Passo 2.

Servite caldi o freddi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)