



Pasta al Limone

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für vier Portionen):

400 g Maccheroncini
Abrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
250 g frischer Ricotta (aus Schafs- oder Kuhmilch, je nach Geschmack)
80 ml Olivenöl extra vergine

50 g Pecorino, frisch gerieben
20 g geröstete Pinienkerne

Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Maccheroncini in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen. Vor dem Abgießen etwa 100 ml Nudelwasser abschöpfen.

Die Zitronen heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Dann den Saft auspressen.

In einer großen Schüssel den Ricotta, den Zitronensaft, den Zitronenabrieb und das Olivenöl mit einem Schneebesen glattrühren.

Nach und nach etwas warmes Nudelwasser dazugeben, bis eine cremige, glänzende Sauce entsteht. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die heißen Maccheroncini direkt aus dem Topf in die Sauce geben und sorgfältig mischen. Die Sauce sollte sich wie ein seidiger Mantel um die Pasta legen.

Mit gerösteten Pinienkernen und geriebenem Pecorino bestreuen.

Am besten sofort servieren!