

**Будьмо разом - Готуємо разом! - 25 лютого 2025 - Рецепт та інгредієнти  
Спагеті з лимоном - Готуємо з Бертрамом**



**Spaghetti al Limone / Спагеті з лимоном**

Я дізнався про цей рецепт від нашого друга з Сардинії - Габріеле. Він дуже смачний і готується дуже швидко (приблизно за 15 хвилин)

**Інгредієнти на 2 порції:**

- 1 органічний лимон (натерта цедра, за бажанням також сік)
- 340 г спагетті (також підходять стрічкові макарони)
- 200 мл вершків = 1 склянка
- 1 ч. л. меду або кленового сиропу (за бажанням)
- 80 г вершкового масла
- 50 г крем-сиру або козячого крем-сиру або ріккоти
- 90 г дрібно натертого пармезану
- Сіль та перець

*(Для меншої порції: 200 г спагетті, 120 г вершків, 50 г вершкового масла, 30 г крем-сиру, 50 г пармезану)*

## **Приготування:**

- 1.** Натріть цедру лимона. Відваріть спагеті в каструлі з великою кількістю підсоленої киплячої води, орієнтуючись на вказівки на упаковці. Спагетті повинні бути «аль денте» (тобто, трохи тверді на смак). Поки вони варяться, приготуйте соус.
- 2.** Тим часом в сковорідку покладіть вершки, мед (якщо вживаєте) та цедру лимона і доведіть до кипіння. Потім зменште вогонь і залиште на 1 хвилину, щоб трохи випарувалась рідина. Зніміть сковорідку з плити і поступово додайте вершкове масло, ретельно перемішуючи.
- 3.** Коли спагетті будуть готові («аль денте»), перед тим як злити воду, візьміть половник гарячої води з каструлі і додайте її в соус. Додайте крем-сир і перемішайте. Злийте воду з макаронів та відразу перекладіть їх в сковорідку з соусом. Поставте сковорідку на плиту, додайте пармезан і ретельно перемішайте, поки соус не стане гладким і покриє макарони. За потреби можна додати ще води від макаронів або трохи вершків, якщо води від макаронів вже не залишилось. Якщо хочете додати свіжі трави, зробіть це також зараз.
- 4.** Соус швидко загусне на тарілці, тому в сковорідці він може бути трохи рідшим. Також смачно з стрічковими макаронами або з додаванням лосося.

Рецепт розрахований на двох осіб, але його можна легко приготувати на більшу кількість людей, відповідно збільшивши кількість інгредієнтів.

**Смачного!**