

Sorrentinos con Salsa de Limón Enchilado

- 1- En una sartén poner una cucharada de aceite de oliva.
- 2- Agregar la ralladura de 1 limón grande + 1 diente de ajo picado bien chiquito + 1 chile sin sus semillas (por 1 minuto)
- 3- Sumarle algún condimento de "mezcla italiana" si tenes, sino ponerle 1/2 cucharadita de tomillo picado y pimienta molida.
- 4- Incorporar 1 cm de manteca hasta que se derrita.
- 5- Agregar 1/4 de taza de el agua de preparación de los sorrentinos y el jugo de 1 1/2 limón + 1 buen puñado de espinacas. Cocinar hasta su hervor.
- 6- Incorporar a la sartén los sorrentinos o pasta que más te guste al dente en la sartén. Rallar parmesano sobre la pasta y ya esta lista para servir.

