

Tagliatelle al profumo di limone



Ingredienti (4 persone):

Pasta

- **200gr** farina 00
- **200gr** farina di semola
- **3** uova
- Acqua

Condimento

- Succo di **1/2** limone
- **1-2** limoni
- Aglio
- Olio EVO **q.b.**
- Pepe **q.b.**
- Grana

Procedimento

Mettete tutti gli ingredienti per la pasta nella planetaria e impastate a velocità 1 aggiungendo acqua quanto basta.

Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo sfogliate e tagliate le tagliatelle.

Spremere 1/2 limone e tenete da parte il succo. Tagliate a fette sottili gli altri limoni.

In una padella mettete olio, aglio e pepe e aggiungete le fette di limone. Fate rosolare le fette di limone e aggiungete un filo di succo.

Mettete a cuocere la pasta, lasciatela al dente. Saltatela poi in padella con il succo di limone e fatela rosolare aggiungendo il grana e ancora il pepe.



Polpette croccanti di pollo al limone + Chips di cavolo nero

Ingredienti (4 persone):

- **400gr** petto di pollo
- **100gr** grana
- Capperi **q.b.**
- Pepe **q.b.**
- Sale **q.b.**
- Scorza di **1 limone**
- Mandorle per la panatura **q.b.**
- **200gr** cavolo nero

Procedimento

Tritate il petto di pollo nel tritacarne insieme ai capperi. Miscelate con l'aiuto di una planetaria il composto con grana, pepe, sale, prezzemolo tritato e scorza del limone.

Prendete una noce di composto alla volta e create le polpette, che passerete direttamente nelle mandorle per la panatura.

Scaldate un filo di olio in una padella e rosolate le polpette fino a completa duratura. Ci vorranno circa 5/6 minuti.

Per il contorno: lavate le foglie di cavolo nero e asciugatele bene. Adagiate il cavolo sulla leccarda da forno precedentemente ricoperta da carta da forno. Condite con un filo di olio EVO e sale. Infornate in forno statico a 180° per 10/15 minuti.

Tiramisu lemon curd e EasiYo al limone



Ingredienti (4 persone):

- **3** uova
- **200gr** zucchero semolato
- **90gr** burro freddo
- Succo e scorza grattugiata di **2 limoni**
- **200gr** savoiardi
- EasiYo greco limone

Procedimento

Iniziate a preparare la lemon curd.

Mettete uova, zucchero, burro e succo e scorza dei limoni in un pentolino e sbattete con la frusta. Ponete poi il pentolino a bagnomaria e continuate a miscelare per circa 10 minuti a fuoco moderato fino a quando la crema si sarà addensata e velerà il dorso di un cucchiaino.

A questo punto travasatela e lasciate raffreddare.

Nella base del bicchiere mettete uno strato di yogurt al limone. Adagiate sopra i savoiardi ed un altro strato di EasiYo al limone. Mettete ora la lemon curd che avrete fatto raffreddare, ancora uno strato di savoiardi ed uno di EasiYo al limone e terminate con uno strato finale di lemon curd.