

Talharim caseiro ao Limão Siciliano

Ingredientes:

- 150gr de talharim ou espaguetti
- 100gr de cebola em cubos médios
- 20gr dente de alho em cubos
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino branca moída
- 30gr de manteiga
- 1 ovo batido
- 30gr de queijo parmesão ralado
- 1 limão siciliano (suco e raspas)



Modo de fazer:

1. Coloque água para ferver suficiente para cozinhar a massa.
2. Enquanto isso esquente muito bem um sautoir e doure a cebola com o alho na manteiga.
3. No meio do processo junte a pimenta do reino.
4. Enquanto isso junte o parmesão e o suco de limão ao ovo batido.
5. Quando a massa estiver “al dente”, retire-a imediatamente para o sautoir e junte um pouco da água do cozimento e salteie até ela parar de fritar.
6. Junte a batida de ovos com parmesão à massa enquanto a salteia no fogo.
7. Quando tudo emulsionar, sirva imediatamente com mais parmesão e pimenta do reino por cima.

Nota:

1. **Faça as raspas de limão com bastante cuidado para não atingir a parte branca do limão, caso contrário ficará muito amargo.**
2. **Como acompanhamento escolha uma proteína que vai bem com limão, como carne de porco ou peixe.**