



HELLO
FRESH

Tagliatelle exprés al limón con burrata italiana

con cebollino fresco y pecorino

Trattoria italiana

Preparación en 15'

Preparation time : 15 min.



Limón



Tagliatelle
fresco



Pecorino
italiano



Chili seco en
escamas



Cebollino



Burrata italiana



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Agua de la
cocción



What did you think of this recipe?

Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.

<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/tagliatelle-expres-al-limon-con-burrata-italiana-242>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Túrmix, Colador, Cazo con tapa, Rallador fino

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Limón (unidad(es))	1	2	3
Tagliatelle fresco (unidad(es))	1	2	3
Pecorino italiano (gramo(s))	20	40	60
Chili seco en escamas (sobre(s))	1	2	3
Cebollino (unidad(es))	½	1	1½
Burrata italiana (gramo(s))	150	300	450
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	1	2	3
Agua de la cocción (mililitro(s))	75	150	225

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2610 kj
Valor energético (kcal)	624 kcal
Grasas	31.4 g
de las cuales saturadas	15.3 g
Carbohidratos	70.4 g
de los cuales azúcares	2.7 g
Fibra	4.4 g
Proteínas	21.2 g
Sodio	0.97 mg

Allergens

Moluscos, Leche, Soja, Pescado, Frutos secos, Puede contener trazas de alérgenos, Crustáceos, Gluten, Trigo, Huevo, Mostaza, Nueces

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- En un cazo, agrega **agua** y **sal** y lleva a ebullición con el cazo tapado.
- Ralla la piel del **limón**.
- Cuando el **agua** hierva, agrega los **tagliatelle** y cocina 3 min.
- Luego, reserva el **agua de cocción**.
- Escurre la **pasta** y reserva en el cazo.



Combina la salsa y la pasta

- Deshoja y pica el **cebollino**.
- Añade la **salsa** de **limón** a el cazo con los **tagliatelle** y remueve.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.
- Agrega **cebollino** picado al gusto y remueve.



¡Al salseo!

- En la jarra medidora con el **agua de cocción**, añade el **pecorino**, el **chili en escamas**, ralladura y zumo de **limón** al gusto, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Tritura con un túrmix, hasta que quede una **salsa** homogénea.



¡A la mesa!

- Sirve los **tagliatelle** al **limón** en platos.
- Coloca encima la **burrata** troceada y el **cebollino** restante al gusto.
- Acaba agregando un chorrito de **aceite**.

SABÍAS QUE: Para asegurar una cocción adecuada de la pasta, debes añadirla a la olla cuando el agua hierva, de lo contrario, el almidón que contiene no se cocería de forma idónea y la pasta quedaría apelmazada.

Enjoy your meal!