



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## LINGUINE AL MASCARPONE CON ERBE AROMATICHE

[incucinaconvanessa.blogspot.it](http://incucinaconvanessa.blogspot.it)



### Ingredienti per 3 persone:

300 g di linguine  
130-150 g di mascarpone  
2 cucchiaini d'Olio evo DANTE  
½ limone  
timo secco  
maggiorana secca  
erba cipollina secca  
sale e pepe  
prezzemolo  
2 cucchiaini di acqua di cottura  
parmigiano grattugiato

### Preparazione:

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo mettere il mascarpone in una ciotola, aggiungere l'olio, la scorza del limone grattata, le erbe e il prezzemolo tritato. Salare, pepare e unire l'acqua di cottura. Mescolare bene. Quando le linguine saranno pronte, scolarle nella ciotola, aggiungere il parmigiano, mescolare e servire decorando con del prezzemolo tritato.

