

## **RIGATI No 20 SPAGHETTINI ME PEPONI**



- 500 gr. Rigati Spaghettini No20 Primo Gusto
- 1 μικρό πεπονάκι καθαρισμένο χωρίς σπόρια και κομμένο σε κύβους 6 cm
- 2 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού
- 1 κουταλιά σούπας πελτέ ντομάτας
- 250 gr. κρέμα γάλακτος
- 3 κουταλιές σούπας βούτυρο
- 100 gr. παρμεζάνα τριμμένη
- Χονδροκομμένο πιπέρι
- Αλατοπιπέρο

Σοτάρουμε το βούτυρο, προσθέτουμε το πεπόνι και ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να πιεί τον περισσότερο χυμό του. Αλατοπιπερώνουμε, ρίχνουμε στο μείγμα το χυμό λεμονιού και τον πελτέ ανακατεύοντας συνεχώς. Σε 6-7 λεπτά προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και μπόλικο χοντροκομμένο πιπέρι. Βράζουμε τα ζυμαρικά, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα πασπαλίζουμε με το τυρί και σερβίρουμε αμέσως.