



1

Чеснок порубите. Натрите лимонную цедру. На мелкой терке натрите сыр грана падано. Смешайте фарш с яйцом, сухарями, чесноком, пастой примерба базилик, добавьте соль, перец по вкусу. Скатайте 8-10 небольших шариков.



2

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

В кипящую подсоленную воду опустите спагетти. Варите 7-8 минут. Откиньте на дуршлаг, оставив немного воды для шага 4 (100 мл).



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Обжаривайте шарики 3 минуты, помешивая, на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и обжаривайте шарики еще 2-3 минуты. Добавьте лимонную цедру и выдавите сок лимона по вкусу, всыпьте 1 ч. л. сахара. Протушите 1 минуту на среднем огне.



4

Добавьте спагетти к шарикам на сковороду, влейте воду от пасты и потомите на среднем огне 2-3 минуты.



5

Посыпьте спагетти тертым сыром грана падано и подавайте к столу.