

PASTA AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pasta corta,
- sale,
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1/2 cucchiaino di pasta d'acciughe,
- 1/2 cucchiaino di senape,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva.

Cuocere la pasta in acqua non troppo salata.

Unire in una zuppiera il prezzemolo alla pasta di acciuga e alla senape.

Mescolare bene e aggiungere un po' per volta l'aceto e l'olio.

Scolare la pasta e versarla ancora calda nella zuppiera.

Servire fredda.