

SPAGHETTI AL ROSMARINO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 cipolla,
- 1 rametto di rosmarino,
- 30 g di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 30 g di pinoli,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 peperoncino,
- formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Rosolare la cipolla affettata con olio e burro e unire un trito formato dal rosmarino, l'aglio e i pinoli.

Bagnare con il vino e aggiungere il peperoncino spezzettato.

Cuocere a fuoco dolcissimo per 15 minuti.

Lessare la pasta, scolarla, condirla con la salsa al rosmarino e il pecorino grattugiato.