

TAGLIATELLE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo nidi di tagliatelle,
- 1 trito aromatico fresco (prezzemolo, timo, origano, rosmarino, basilico),
- 4 pomodori maturi,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 40 g di burro,
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe in grani.

Mettere a bollire l'acqua in una grande pentola.

Nel frattempo riscaldare circa 80 g di d'olio in una padella larga e porre su fiamma abbastanza vivace.

Aggiungere le erbe tritate (circa un cucchiaino per ogni tipo di erba), i pomodori pelati, privati dei semi, ridotti a dadini, sale, pepe e lasciare cuocere per un minuto circa.

Salare l'acqua, buttarvi le tagliatelle e scolarle al dente.

Versare nella padella la pasta, 40 g di burro ammorbidito e 2 cucchiainate di formaggio grattugiato.

Mescolare bene assieme alle erbe.

Trasferire la preparazione in un piatto di portata caldo e guarnire con un pizzico di prezzemolo.

Servire subito, portando in tavola una ciotolina di parmigiano grattugiato.