

TAGLIOLINI ALLE ERBE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cl di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio e 1/2 di prezzemolo tritato fine,
- 1 rametto di timo fresco tritato fine,
- 1 cucchiaio di origano fresco tritato fine,
- 1 cucchiaio di rosmarino fresco tritato fine,
- 1 cucchiaio di foglie di basilico fresco tritato fine,
- 2 cucchiai di pomodori sbucciati senza semi a pezzetti,
- sale,
- pepe macinato al momento,
- 250 g di pasta tipo tagliolini,
- 25 g di burro ammorbidito,
- 25 g di formaggio parmigiano grattugiato.

Mettere a bollire l'acqua (almeno 3 l) in una grande pentola.

Nel frattempo preparate gli altri ingredienti tritando le erbe e tagliando i pomodori.

Riscaldare l'olio in una padella larga e porre su fiamma abbastanza vivace.

Aggiungere prezzemolo, timo, origano, rosmarino, basilico, i pomodori, sale e pepe e lasciare cuocere per un minuto circa.

Salare l'acqua, buttarvi i tagliolini e scolarli al dente.

Versare nella padella la pasta, il burro ammorbidito ed il parmigiano.

Mescolare bene assieme alle erbe.

Trasferire la preparazione in un piatto di portata caldo e guarnire col prezzemolo rimasto.

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