

TRENETTE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo trenette,
- 600 g di erbette,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di formaggio asiago d'allevio grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- sale.

Tuffare le erbette in una grande pentola di acqua bollente, quando l'acqua riprenderà il bollore unire anche le trenette e portare a cottura.

Scaldare l'olio con l'aglio schiacciato da togliere non appena imbiandito.

Scolare pasta e verdura, condire con l'olio e il formaggio grattugiato.