PASTA ALLO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fusilli,
- 400 g di passato di pomodoro,
- 4 cucchiaini di panna,
- 3 cucchiaini di yogurth,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 foglie di menta,
- 1 cucchiaio di origano secco,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di formaggio parmigiano.

Soffriggere l'aglio nell'olio, unire il pomodoro, la panna, lo yogurth, il dado e la menta. Cuocere a fuoco dolce per 5', quindi unire l'origano e continuare la cottura semicoperto per 10'. Lessare la pasta, condirla con la salsa e il formaggio grattugiato e servire.