



RICETTA



**ALLIUM
SCHOENOPRASUM**

BUCATINI ALLE ERBE AROMATICHE



INGREDIENTI

- › 400 g di bucatini
- › menta
- › erba cipollina
- › rosmarino
- › prezzemolo
- › basilico
- › aglio
- › 100 g di pangrattato
- › 50 g di pecorino grattugiato
- › sale
- › pepe

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 20 min

PROCEDIMENTO

Tritate finemente le aromatiche e due spicchi d'aglio con la mezzaluna o con il coltello da cucina fino a ottenere circa 4 cucchiaini di erbe sminuzzate. Lessate i bucatini in abbondante acqua salata e scolateli al dente. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio, fate soffriggere a fuoco dolce le aromatiche e l'aglio tritato, versate gli spaghetti, aggiungete il pangrattato e mescolate ancora per un attimo sul fuoco, quindi servite, con un po' di pepe e abbondante pecorino grattugiato.