



Farrine ai profumi dell'orto

Ingredienti} - 4 Pers.

250 g Farrine "La Pasta di Aldo"
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di maggiorana tagliata sottile
1/2 cucchiaino di basilico tagliato sottile
1 cucchiaino di timo, 1 cucchiaino di origano
50 g di burro, 200 g di crema di latte
100 g di pomodoro passato
60 g di parmigiano grattugiato
50 g di pinoli, sale qb

Esecuzione} - Tempo 20 minuti

In una padella fate dorare con il burro le erbe aromatiche, unite il pomodoro e dopo pochi minuti aggiungete la crema di latte, il sale e portate a cottura. Cuocete le saracene, saltatele con la salsa, disponetele nei piatti decorando con i pinoli e spolverando di parmigiano.

