PRIMI PIATTI

Spaghetti con l'erba cipollina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Gli **spaghetti con l'erba cipollina** sono un primo piatto **semplice e veloce**, e al tempo stesso **gustoso e profumato**. L'**erba cipollina** è una **pianta aromatica** che appartiene alla famiglia delle liliacee, come **l'aglio e la cipolla**. Ha un **sapore delicato e leggermente piccante**, che si sposa bene con la pasta e con altri ingredienti, come l'olio, il vino, il formaggio e il caviale. **L'erba cipollina ha anche proprietà benefiche per la salute**, come stimolare la digestione, depurare il sangue e contrastare le infezioni, quindi il nostro consiglio è di usarla ogni volta che puoi.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo

fotografico per portare in tavola un goloso piatti di **spaghetti con l'erba cipollina**, servono pochi ingredienti e pochi passaggi, la ricetta è adatta anche a chi non è molto esperto ai fornelli.

Se ami le ricette con gli spaghetti, eccone alcune che dovresti provare:

Spaghetti alla Nerano
Spaghetti aglio olio e peperoncino
Spaghetti allo scoglio
Spaghetti con tonno e pomodorini
Spaghetti all'assassina

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

ERBA CIPOLLINA steli - 20

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) abbondanti - 4 cucchiai da tavola

SALE GROSSO per salare l'acqua della pasta -

Preparazione

1 Ecco come cucinare dei golosi e facili spaghetti con l'erba cipollina: prima di tutto, come al solito porta a bollore l'acqua in una casseruola capiente. Appena l'acqua spicca il bollore butta un pugnetto di sale grosso e metti a cuocere gli spaghetti.

2 Nel frattempo prepara il condimento per gli **spaghetti con l'erba cipollina**: scalda in una padella, due cucchiai abbondanti di olio extravergine d'oliva.

3 Prendi gli steli di erba cipollina e tritali finemente. Trasferisci una parte dell'erba cipollina tritata nella padella con l'olio caldo e lascia insaporire a fuoco dolce.

L'altra parte di erba cipollina, tienila da parte.

4 Quando gli spaghetti avranno raggiunto la cottura al dente, scolali direttamente nella padella con l'olio caldo e l'erba cipollina tritata.

Fai insaporire e amalgama bene, mescolando o spadellando.

5 Impiatta e servi con l'erba cipollina messa da parte in precedenza.