

PRIMI PIATTI

Spaghetti con l'erba cipollina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Spaghetti con l'erba cipollina

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

ERBA CIPOLLINA steli - 20

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

abbondanti - 4 cucchiari da tavola

SALE GROSSO per salare l'acqua della
pasta -

PREPARAZIONE

- 1 Preparare gli spaghetti con l'erba cipollina è semplice e veloce. Prima di tutto, come al solito portate a bollore in una casseruola l'acqua. Appena l'acqua spicca il bollore salatela adeguatamente e mettete a cuocere gli spaghetti.



- 2** Nel frattempo preparate il condimento. Scaldate in una padella, due cucchiai abbondanti di olio extra vergine d'oliva .



- 3** Prendete gli steli di erba cipollina e tritateli finemente. Trasferite una parte dell' erba cipollina tritata, nella padella con l'olio caldo e lasciate insaporire a fuoco dolce.

L'altra parte tenetela mettetela da parte.



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

Fate insaporire e amalgamare bene mescolando.





5 Impiattate e servite con un pizzico di erba cipollina messa da parte in precedenza.

