

Penne Alle Erbe Aromatiche

Ingredienti per 4 persone:

- Erbe aromatiche a piacere (rosmarino, salvia, finocchietto, selvatico, timo, maggiorana)
- Penne qb
- Sale, Pepe qb
- Olio d'Oliva
- Scorza di limone



Scegliete le erbe aromatiche a seconda della stagione e del gusto, ma indicativamente utilizzate rosmarino, salvia, finocchietto selvatico, timo e maggiorana. Lavate le erbe aromatiche e asciugatele tamponandole con un foglio di carta assorbente da cucina.

Con un coltello ben affilato tritate molto finemente le erbe aromatiche e mettetele da parte. In un'ampia padella, fate soffriggere uno spicchio d'aglio in olio extravergine di oliva, poi spegnete il fuoco, lasciate raffreddare per qualche istante e aggiungete le erbe aromatiche (quando l'olio sarà tiepido e non più bollente). Unite anche la scorza di limone grattugiata.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata bollente, scolate al dente e uniteli al condimento, aggiungendo, se volete, del pepe.

•