

## FUSILLI AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fusilli,
- 4 rametti di rosmarino fresco,
- 200 g di panna,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Mentre aspettate che l'acqua per la pasta bolla e cuocete la pasta, lavate i rametti di rosmarino e, dopo averli asciugati, strappate le foglioline dallo stelo.

Quindi tritatele finissime in modo da ottenere due cucchiaini pieni di polvere di rosmarino, che poi mescolerete in una ciotola con gli altri ingredienti.

Quando la pasta sarà cotta, tenete da parte un po' di acqua di cottura, mescolate la salsa ottenuta con i fusilli ed allungatela eventualmente con l'acqua di cottura, se questa si fosse addensata troppo.