

LINGUINE AL VERDE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 600 g di bieta,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 60 g di formaggio asiago stagionato grattugiato,
- sale.

Porre sul fuoco una pentola grande con acqua salata e portarla ad ebollizione.
Mondare, lavare e tagliare a pezzetti la bieta.
Buttarla in pentola e farla bollire pochi minuti poi unire le linguine.
Scaldare l'olio e farvi dorare, a fuoco dolce, l'aglio schiacciato poi eliminarlo.
Scolare assieme bieta e pasta e versarle in una zuppiera.
Condirle con l'olio aromatizzato e il formaggio.
Mescolare e servire subito.