

PASTA AROMATICA

Ingredienti per 4 persone:

- abbondante trito di erbe aromatiche,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 3 cucchiaini di formaggio cremoso,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 400 g di pasta tipo pasta corta,
- sale.

Stufare il trito di erbe con il burro e l'olio, sciogliervi il formaggio cremoso e unire il latte.
Cuocere la pasta al dente e condirla con il composto.
Servire subito.