

# PASTASCIUTTA CON LE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo penne,
- erbe miste (rucola, basilico, menta),
- 2 spicchi di aglio,
- poco pomodoro in scatola a pezzetti.

Come pasta vanno bene penne o qualcosa del genere.

Fai un trito abbondante di tutte le erbe che riesci a trovare, prezzemolo, rucola, basilico come base, poi menta, erba cipollina se le trovi, due foglie di salvia, un pochino di rosmarino ecc.

Tutto quello che è verde va bene.

Aggiungi un paio di spicchi d'aglio spremuti.

Con l'aglio abbonda pure, si deve sentire il piccante, ma guarda che deve essere crudo e spremuto con l'apposito attrezzino.

Una volta scolata la pasta, la fai scaldare un attimo in pentola con quel trito lì e poco pomodoro in scatola a pezzetti (non passata).

Il condimento non deve cuocere, solo scaldarsi.