

PENNETTE ALLA MAGGIORANA E PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pennette,
- 50 g di pinoli,
- 1 pugno di foglioline di maggiorana fresca,
- 70 g di burro,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- sale.

Tritate finemente la maggiorana e i pinoli e fate saltare il trito per 30 secondi in burro spumeggiante.
Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela prima con il parmigiano e poi con il burro e il trito.