

## SPAGHETTINI AROMATICI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo spaghetti,
- 120 g di pomodori perini a dadini,
- 20 g di timo,
- 20 g di origano,
- 20 g di rosmarino,
- 20 g di basilico,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritare le erbe.

Scaldare l'olio in una padella e unire 2/3 del trito e i pomodori a dadini; salare, pepare e cuocere a fuoco vivo per 5 minuti.

Lessare gli spaghetti, scolarli e condirli con il sugo e il trito di erbe rimasto.