

ZITE ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo zite,
- 100 g di basilico e prezzemolo,
- alcune foglie di menta,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di olio d'oliva.

In un tegame fate scaldare un bicchiere d'olio d'oliva, unite due spicchi d'aglio interi e fateli rosolare a calore moderato fino a quando saranno dorati, quindi spegnete il fuoco.

Aggiungete al soffritto la menta, il basilico e il prezzemolo, ridotti in un trito finissimo.

A questo punto ponete sul fuoco una pentola piena d'acqua bollente, portate a ebollizione e tuffatevi le zite.

Fatele lessare al dente, poi scolatele e mettetele in una zuppiera.

Cospargetele con una macinata di pepe e conditele con l'olio bollente.

Mescolate rapidamente in modo che la pasta, ancora calda, si impregni del sapore delle erbe aromatiche.

Servite immediatamente.