

## BAVETTE AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo bavette
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- 1/2 manciata di prezzemolo e basilico

In una padella fate soffriggere l'olio e l'aglio tritato finemente a calore moderato.

Nel frattempo preparate un trito finissimo di prezzemolo e basilico molto freschi ( condizione fondamentale per garantire aroma e profumo al piatto) e fatelo rosolare per un minuto.