

CONCHIGLIE AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo conchiglie,
- abbondante rosmarino,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 foglie di salvia,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe in grani.

Preparare un trito finissimo con rosmarino, aglio e salvia.

Scaldare l'olio, unire il trito e cuocere per pochi minuti.

Cuocere la pasta al dente, scolarla e condirla con il sugo al rosmarino caldo, cospargere con il grana e servire subito.