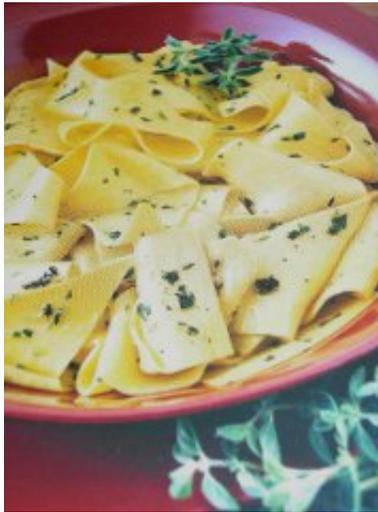


Maltagliati alle erbe



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Sbuccia l'aglio e fallo a fettine, lava le erbe aromatiche e tritale; in una larga padella metti l'olio, l'aglio e i peperoncini interi. Scalda a fuoco medio, coperto, per qualche minuto senza far colorire l'aglio. Elimina l'aglio, i peperoncini e aggiungi il trito di erbe, fai rosolare per 1' circa e togli dal fuoco. Taglia la pasta a pezzi irregolari, lessala in acqua bollente salata per un paio di minuti, scolala e condiscila nella padella con l'olio alle erbe per 1'.

Servi i maltagliati fumanti con il grana.

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di pasta fresca all'uovo
- 5 spicchi d'aglio

- 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, prezzemolo, salvia, rosmarino, menta)
- 1 dl di olio EV
- 3 peperoncini rossi
- 50 g di grana grattugiato
- sale