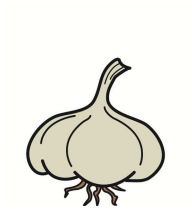
PASTA AGLI AROMI

INGREDIENTI per 4 persone

1 cipolla

2 spicchi di aglio



100 gr di burro

Mezzo bicchiere di olio di oliva

1 ciuffo di salvia

1 ciuffo di rosmarino

½ dado

300 gr di pasta

Esecuzione

Mettere in un pentolino il burro, l'olio di oliva, la cipolla tagliata a spicchi, l'aglio tagliato a metà, un ciuffo di salvia e di rosmarino.

Cuocere gli aromi a fuoco lento per 15/20 minuti.

Aggiungere mezzo dado per insaporire.

Cuocere la pasta, scolarla e condire con il burro aromatizzato, formaggio a piacere.

Volendo fare gli aromi per utilizzarli più volte, aumentare le dosi degli ingredienti e conservare il condimento in frigo in un vasetto.

BUON APPETITO!