



Tagliatelle alle erbe aromatiche - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

primi piatti - erbe aromatiche - pasta secca

Soffriggere in abbondante olio evo una mezza cipolla con uno spicchio di aglio finemente affettati, insieme a un trito misto di rosmarino, salvia, prezzemolo ed erba cipollina.
Intanto cuocere la pasta al dente, scolarla e unirla al soffritto. Far insaporire e cospargere di abbondante parmigiano grattugiato.

eCucinando.it