

Orecchiette alle erbe aromatiche

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min
Cottura: 6 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso
Difficoltà: Molto Basso

Le orecchiette alle erbe aromatiche sono un primo piatto dal sapore molto delicato, facilissimo e veloce da eseguire, anche all'ultimo minuto, se arrivano ospiti improvvisi.

Le orecchiette vengono condite con una crema di burro, erbe aromatiche e pepe, il tutto unito a crudo per esaltare il gusto e l'aroma di ogni singolo ingrediente.

Un primo piatto leggero, semplice e molto saporito, adatto anche ai vegetariani!



Ingredienti

» Burro a temperatura ambiente 120 gr	» Pepe q.b.
» Erba cipollina tritata 2 cucchiari	» Prezzemolo tritato 2 cucchiari
» Pasta fresca: orecchiette 400 gr	» Sale q.b.
» Pecorino romano grattugiato 3 cucchiari rasi	» Timo tritato 2 cucchiari

Preparazione



Tritate le erbe aromatiche finemente (1). Mettete il burro ammorbidito in una ciotola (2) e lavoratelo a crema con un mestolo, aggiungendo il pepe e il sale (3).



Aggiungete al burro le erbe aromatiche tritate finemente (4), quindi mescolate gli ingredienti, (5). Lessate le orecchiette (6) in abbondante acqua salata e scolatele ancora al dente (tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura).



Unite le orecchiette al condimento preparato, mescolate, aggiungete il pecorino grattugiato, amalgamatelo per bene e , se la pasta risultasse un poco asciutta, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura. Servite le orecchiette guarnendo i piatti di portata con qualche filo di erba aromatica.

Consiglio

Se preferite, potete utilizzare il Parmigiano grattugiato (o un altro formaggio a vostro piacere) al posto del pecorino. Se il formaggio grattugiato non è di vostro gradimento potete anche ometterlo.