



Pasta con Erba

Otlu Makarna



1 pacco di pasta fiyonk
3 spicchi d'agli
1 mazzo di prezzemolo
1 bicchierino di formaggio a bianco
Mezzo bicchiere olio vegetale
1 cucchiaiino di sale
1 cucchiaiino di pepenero

Prezzemolo e aneto e si filtrano poi si macinano finemente.

Poi queste erbe si mettono in una padella, sopra si aggiungono gli agli pestati e si cucinano sul fuoco medio finchè si violano erbe per un pò, e poi si toglie dal fuoco.

In questo momento le paste si cucinano 10 - 12 minuti , da questa acqua si prende 5 cucchiai d'acque calde .poi si aggiunge sopra la sosa e formaggio a binaco .

Si cucinano sul fuoco medio tutti i materiali per 5 minuti con miscelando.

Si servirsi a caldo.

Nota: Questa pasta si può prepararsi con usare basilico e timo.