

Bavette Al Prezzemolo (2)

In una padella fate soffriggere l'olio e l'aglio tritato finemente a calore moderato. Nel frattempo preparate un trito finissimo di prezzemolo e basilico molto freschi (condizione fondamentale per garantire aroma e profumo al piatto) e fatelo rosolare per un minuto.

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Bavette
2 Spicchi Aglio
1 Bicchiere Olio D'oliva
Sale
1/2 Manciata Prezzemolo E Basilico

Note

Preparazione: 45 minuti.