

Bavette Al Prezzemolo

In una padella fate scaldare un bicchiere d'olio d'oliva, unite due spicchi d'aglio tritati finemente e lasciateli rosolare a calore moderato fino a quando saranno ben dorati. A questo punto aggiungete al soffritto il prezzemolo e il basilico, ridotti in un trito finissimo, e fate insaporire tutt'assieme per un minuto, mescolando con un cucchiaio di legno. Portate a ebollizione una pentola piena d'acqua salata, tuffatevi le bavette e fatele lessare al dente, quindi scolatele e ponetele nella padella col soffritto. Mescolate accuratamente e fate insaporire per qualche secondo, quindi servite.

Ingredienti

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

Note

Preparazione: 45 minuti.