

# Linguine Alle Erbe

Tuffare le erbe in una grande pentola di acqua bollente, quando l'acqua riprender? il bollore unire anche le linguine e portare a cottura. Scaldare l'olio con l'aglio schiacciato da togliere non appena imbriondito. Scolare pasta e verdura, condire con l'olio e il formaggio grattugiato.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Linguine  
600 G Erbe  
8 Cucchiari Olio D'oliva  
50 G Formaggio Asiago D'allevato Grattugiato  
1 Spicchio Aglio  
Sale

## Note

Preparazione: 15 minuti.