

# Linguine Alle Erbette

Tuffare le erbette 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 ? dorato. Scolare pasta e verdura, condire con l'olio e il formaggio grattugiato.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Linguine (o Trenette)

600 G Erbette

8 Cucchiari Olio D'oliva

50 G Formaggio Grana Grattugiato

1 Spicchio Aglio

Sale

## Note

Preparazione: 20 minuti.