

# Pasta Agli Aromi (3)

Tritare finemente la cipolla e soffriggerla nell'olio. Aggiungere un trito di rosmarino, salvia, origano e far insaporire. Unire la passata di pomodoro e cuocere per 15 minuti. Versare il sugo in una pirofila e aggiungere la panna fino ad ottenere un colore rosato ed una consistenza cremosa. Unire la pasta cotta al dente e rimescolare aggiungendo parmigiano.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Sedani Rigati  
1 Cipolla  
3 Cucchiiai Olio D'oliva  
Rosmarino  
Salvia  
Origano  
Passata Di Pomodoro  
2 Cucchiiai Panna Da Cucina  
Sale  
Formaggio Parmigiano

## Note

Preparazione: 25 minuti.