

# Pasta Agli Aromi

Far soffriggere la cipolla tritata nell'olio, unire un abbondante trito di rosmarino, salvia e origano, far insaporire, aggiungere il passato di pomodoro e far cuocere per 15 minuti. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, versarla in una pirofila, condire con il sugo preparato, la panna e il parmigiano e servire.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Sedanini Rigati

1 Cipolla

3 Cucchiari Olio D'oliva

2 Cucchiari Panna

Rosmarino

Salvia

Origano

Passato Di Pomodoro

Formaggio Parmigiano

Sale

## Note

Preparazione: 25 minuti.