

TAGLIATELLE AROMATICHE



INGREDIENTI

400 g di tagliatelle fresche
40 g di capperi
100 g burro
1 mazzetto di erbe
aromatiche
50 g di olive verdi
50 g di olive nere
200 g di pomodori maturi
25 cl d'olio d'oliva
100 g di Formaggio Primo
sale Germani
sale e pepe

PREPARAZIONE

Mescolare il burro fino ad ottenere una crema e aggiungere le erbe aromatiche tritate finemente.

Avvolgere il composto in una pellicola trasparente e conservarlo in frigorifero. Pelare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a tocchetti.

Poi in una padella mettere l'olio e rosolare i pomodori preparati, aggiungere le olive, i capperi, sale e pepe quanto basta.

Cuocere a parte le tagliatelle al dente, scolarle e farle saltare in padella con il sugo per qualche minuto.

Togliere dal fuoco la padella, mantecare la pasta con il burro aromatizzato e cospargere con cubetti di formaggio.

BUON APPETITO

