



Pasta fresca - Farfalle alla crudaiola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pasta - primi piatti - formaggio - ortaggi - erbe

Ingredienti per 4 persone:

6 pomodori verdi appena rosa

2 spicchi di aglio

maggiorana

basilico

prezzemolo

cacio cavallo

350 gr di farfalle

olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento:

Tagliare i pomodori a cubetti.

Dorare l'aglio nell'olio e unire la dadolata di pomodoro salare e pepare e far cuocere per pochi minuti, unire la pasta molto al dente, aggiungere abbondante prezzemolo tritato e la maggiorana sfogliata, ed il basilico spezzettato.

Servire con formaggio (ricotta salata o caciocavallo).