



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Farfalle alla frantoia



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, casseruola, spianatoia, mattarello**

Ingredienti

- 400 gr di farfalle
- 300 gr di olive verdi snocciolate
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Farfalle alla frantoia

Passo 1.

Snocciolate le olive e mettetele nel mixer, aggiungete basilico, prezzemolo, olio, lo spicchio d'aglio ed il parmigiano.

Passo 2.

Frullate finemente.

Passo 3.

Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela al dente e condite con il composto preparato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)