

## Fettuccine alle erbe *(Primi piatti asciutti)*

### Preparazione

Cominciate mettendo la pasta a cuocere. A parte con un mixer tritate le erbe aromatiche insieme ad uovo sodo, pecorino, sale ed olio. Se il composto è troppo denso aggiungete un pò d'acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta e conditela con la crema preparata. Aggiungete il parmigiano e se necessario aggiungere un altro pò di acqua di cottura della pasta.

### Informazioni

**Preparazione** 15 minuti

**Cottura** 10 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

4 cucchiaini di olio  
1 uovo sodo  
3 cucchiaini di pecorino  
maggiorana  
prezzemolo  
basilico  
sale  
acqua di cottura  
350 gr di fettuccine ricce  
parmigiano qb