

PRIMI PIATTI

Fusilli alla rafanata

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400g di fusilli corti
100g di mollica di pane sbriciolata
2 cucchiaini di rafano grattugiato
200g di pomodoro già cotto
100g di pecorino
4 uova
sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.
In una larga padella rosolare 50g di mollica di pane sbriciolata; quando è dorata aggiungere 1 cucchiaio di rafano e 50g di pecorino, versare la pasta e amalgamare.
Aggiungere il pomodoro e versare nei piatti di portata.
Con le uova, il rafano e il pecorino rimasto fare una frittatina per ogni piatto di portata,

quindi servire la pasta con la frittata sopra.

A rfanata cu' firriciedd'

NOTE