

PRIMI PIATTI

Pasta alla bandiera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di spaghetti
- 2 spicchi di aglio
- 15 pomodorini spellati
- abbondante basilico
- 8 cucchiari di pecorino romano grattugiato
- 3 cucchiari di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 Tritare finemente l'aglio.

Tritare il basilico.



3 In una padella mettete l'aglio con l'olio e fate imbiondire l'aglio.



4 Aggiungete il basilico.



5 Dopo pochi secondi aggiungete 4 cucchiari di pecorino.



6 Mescolare il tutto e prima che si bruci aggiungete i pomodorini.



7 Fateli cuocere e spezzetate i pomodorini con la forchetta.

Aggiungete un pò d'acqua.



8 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, quando mancano 2 minuti a fine cottura scolatela e aggiungetela nella padella con il condimento e mescolare.



9 Aggiungete il resto del pecorino.



10 Mescolare ed servire.

