

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.

