

PRIMI PIATTI

Pasta profumata

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g polpa pomodoro
320 g spaghetti
100 g di feta
30 g pecorino romano grattugiato
4 spicchi d'aglio
1 mazzetto basilico
2 peperoncini
4 cucchiai olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE

1 Portate ad ebollizione l'acqua per la pasta.

In una padella capiente fate soffriggere l'aglio schiacciato nell'olio, quando prende colore toglietelo ed aggiungere la feta, 3/4 del basilico tritato, il peperoncino, fate soffriggere

ancora 2 minuti ed aggiungete il pomodoro.

Cuocete ancora 10 minuti, unite il rimanente basilico e spegnete il fuoco.

Scolate la pasta che nel frattempo si sarà cotta e fatela saltare per 2 minuti in padella.

Cospargete di pecorino e servite.