

PRIMI PIATTI

# Fusilli alla rafanata

di: *Cookaround*

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.

NOTE