

Spaghetti al Pecorino

tempo di preparazione circa 25 minuti.

Ingredienti per quattro persone:

500 g. di spaghetti o di bavette,
2 spicchi di aglio,
olio extra vergine di oliva,
una scatola di pomodori pelati da 450 g.
4 peperoncini rossi piccanti,
70 g. di pecorino,
sale.

Procedimento:

E' importante precisare che questa è una ricetta molto piccante, se si preferiscono sapori un po' meno forti occorre ridurre il numero dei peperoncini rossi.

Versate 5 cucchiai di olio extra vergine di oliva in una padella, unitevi l'aglio mondato e fatelo dorare a fuoco vivo.

Schiacciatelo e toglietelo dal condimento.

Mettete nel recipiente i peperoncini e i pelati frullati; salate e cuocete a fiamma viva, per circa 10 minuti o poco più.

Il sugo deve addensarsi rapidamente. Nel frattempo fate cuocere la pasta in acqua bollente salata. Scolatela molto al dente rovesciatela nella padella del sugo, dal quale avrete tolto i peperoncini, unite il pecorino, lasciate amalgamare per qualche istante, mescolare e poi servire molto caldo.

Un consiglio: se volete assaporare appieno questa pietanza, accompagnatela con del buon vino bianco di cui la nostra regione è ricca.

Buon appetito !!