

Fusilli filanti al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 400 g di fusilli
- 250 g di pomodori maturi
- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco a dadini
- 30 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 50 g di olio EVO
- 1 cipolla rossa a fettine sottili
- 1 pizzico di basilico tritato
- Peperoncino macinato
- Sale q.b.

Procedimento

Lessate i pomodori per 2 minuti, scolateli, puliteli dalla buccia e tagliateli a fettine.

Soffriggete la cipolla nell'olio EVO a fuoco moderato, fino a farla imbiondire, aggiungete i pomodori e cuocete per 5-10 minuti.

Lessate la pasta, scolatela al dente e passatela in padella insieme ai pomodori per 2 minuti (sempre a fuoco moderato).

Aggiungete il Pecorino Toscano DOP grattugiato, il peperoncino, il sale, un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, infine il Pecorino Toscano fresco.

Mescolate finché il Pecorino Toscano non risulterà filante, aggiungete il basilico e servite il piatto ben caldo.

