MACCHERONCINI ALLA PUGLIESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini,
- 1 kg di cimette di cavolfiore verde,
- 120 g di lardo,
- formaggio pecorino grattugiato,
- pepe,
- sale.

Mondare le cimette di cavolfiore e farle lessare in abbondante acqua salata, quasi a fine cottura unire i maccheroncini e farli cuocere insieme.
Soffriggere il lardo tagliato a dadini senza farlo rosolare.
Scolare la pasta e le cimette e condirle con il lardo, pepe e il pecorino.