FUSILLI AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fusilli,
- basilico,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 6 cucchiai di formaggio pecorino stagionato grattugiato,
- sale,
- 1 manciata di pepe.

Cuocere i fusilli al dente in acqua salata.
Intanto preparare il condimento.
Lavare e tritare finemente il basilico insieme con gli spicchi d'aglio sbucciati.
In un padellino far scaldare l'olio, unire il trito d'aglio e basilico e lasciarlo insaporire solo per pochi istanti.
Scolare la pasta, mettendola in 1 terrina, condirla con il pecorino, l'olio al basilico e una manciata di pepe.
Mescolare e servire.