

FUSILLI ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di basilico,
- 150 g di formaggio pecorino fresco toscano,
- 1 scatola di polpa di pomodoro non passata,
- 1 pugno di ricotta salata grattugiata,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Tritare l'aglio molto finemente con il basilico e farlo soffriggere con olio e burro in pentola a fuoco lento, facendo attenzione di non cuocerlo troppo. Aggiungere la polpa di pomodoro, aggiustare di sale e pepe e cuocere per pochissimi minuti in modo che il pomodoro non perda il proprio gusto.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e versarla nel sugo preparato. Aggiungere il pecorino tagliato a cubetti molto piccoli, condire bene la pasta e spolverare con la ricotta salata.

Decorare con delle foglie di basilico.