FUSILLI ALL'AGLIO E PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e metterli su un piatto da portata.
In un tegame con l'olio far scaldare l'aglio e il prezzemolo tritati.
Versare caldo sulla pasta, mescolare, pepare e servire con il pecorino a parte.