MACCHERONCINI PUGLIESI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini,
- 1000 g di cimette di cavolfiore verde pugliese,
- 120 g di lardo,
- 4 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato,
- pepe in grani,
- sale.

Mondare il cavolfiore e lessarlo in acqua bollente salata; quasi a fine cottura unire i maccheroncini e farli cuocere insieme.
A parte far soffriggere il lardo a dadini senza farlo rosolare finché diventa quasi trasparente.
Condire con il soffritto la pasta e il cavolfiore ben scolati.
Cospargere con pecorino e una macinata di pepe.