LINGUINE VERDI ALLA PROVOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 480 g di pasta tipo linguine verdi,
- 200 g di formaggio provola,
- 120 g di olio d'oliva,
- aglio,
- pasta d'acciughe,
- sale,
- pepe bianco.

Mettete sul fuoco una casseruola con abbondante acqua; quando raggiungerà l'ebollizione, salatela e tuffatevi le linguine verdi, cuocendole al dente.

Intanto in un tegame, fate riscaldare 120 g di d'olio con uno spicchio d'aglio, sbucciato e liberato dell'eventuale germoglio, che toglierete appena accennerà a prendere colore.

Insaporite il condimento con una striscia di circa 10 cm di pasta d'acciughe, aiutandovi nel scioglierla con una forchetta. Appena pronta, scolate la pasta e versatela nella padella, facendola saltare per 1-2 minuti.

Unite allora la provola, che avrete ridotto in minuscola dadolata al condimento, e insaporite con una generosa macinata di pepe bianco.

Mescolate bene, versate in zuppiera e servite.