PAPPARDELLE E PERE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 100 g di formaggio pecorino non proprio fresco,
- 1 pera croccante non matura,
- 1/2 cucchiai di pinoli,
- 2 cucchiai di burro,
- 1 pizzico di peperoncino,
- sale.

Portare a bollore l'acqua salata e cuocervi la pasta.
Intanto scaldare 2 cucchiai di burro in una padella e rosolarvi la pera fatta a fettine sottili perché si cuociano presto senza spappolarsi; quando saranno un po' dorate aggiungere mezzo cucchiaio di pinoli, che si tosteranno in un attimo. Spegnere.
Scolare la pasta al dente; riaccendere il fuoco sotto la padella e sbriciolarvi dentro il pecorino che appena scaldato non avrà ancora cominciato a sciogliersi, trasferirvi le pappardelle e saltarle bagnandole con un mestolino di acqua di cottura; completare con un pizzico di peperoncino e servire.