PASTA AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo capelli d'angelo,
- sale,
- olio d'oliva,
- basilico,
- formaggio parmigiano.

Lessare i capelli d'angelo in abbondante acqua salata.

Scolarli e condirli con olio a crudo, il basilico spezzettato con le mani e parmigiano.

E' bene non tritare il basilico con la mezzaluna o il coltello perché perde profumo e sapore.