

## VERMICELLI CON I PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 70 g di lardo,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 peperoni gialli,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

In una teglia con l'olio mettete a rosolare il lardo tritato, i peperoni tagliati a pezzetti e l'aglio schiacciato.

Unite il pecorino grattugiato e fatevelo stemperare.

Condite con questo soffritto i vermicelli che avrete lessato in acqua leggermente salata e sgocciolato al dente.