

BUCATINI PICCANTI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo bucatini
- 1000 g di insalata catalogna
- 2 spicchi di aglio
- 3 peperoncini
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- abbondante formaggio pecorino grattugiato

Mondare e lavare la catalogna.

Asciugarla bene e tagliarla a strisciole.

In un tegame far rosolare in 6 cucchiaini d'olio l'aglio schiacciato e i peperoncini.

Quando l'aglio sarà imbiondito aggiungere la catalogna e farla appassire a fuoco vivo.

A fine cottura eliminare aglio e peperoncini.

Lessare i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli al dente e versarli nel tegame con la catalogna.

Far insaporire bene mescolando e condire con abbondante pecorino.