FETTUCCINE DORATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fettuccine all'uovo,
- 20 g di margarina,
- 2 cucchiai di pangrattato,
- basilico,
- formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Cuocere le fettuccine al dente in abbondante acqua salata.
In una padella far dorare il pangrattato e il basilico tritato nella margarina, aggiungere le fettuccine e farle dorare a fuoco vivo, cospargere con il pecorino e servire.