

FUSILLI BUCATI LUNGHI PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli bucati lunghi,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 2 peperoncini piccanti secchi,
- 5 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- sale.

Frullare l'aglio e i peperoncini con un bicchiere di acqua fredda, mettere il frullato in una pentola con abbondante acqua, far bollire per 15 minuti circa, filtrare il liquido, versarlo in un'altra casseruola, cuocere i fusilli al dente, condirli con l'olio e i due formaggi, mescolare bene e servire.