

FUSILLI CON POMODORO E PORRO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo fusilli,
- 5 pomodori,
- 1 porro,
- sale,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- formaggio pecorino.

Tagliare sottilmente il porro, aggiungere olio, pomodori e sale e mettere in padella.

Far bollire i fusilli per 12 minuti, scolarli e farli saltare in padella col sugo già preparato ed il pecorino.