

PENNE AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 100 g di prezzemolo,
- 80 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 40 g di burro,
- 2 spicchi di aglio,
- sale.

Far soffriggere in una casseruola il burro con gli spicchi d'aglio sbucciati, appena saranno dorati levarli, unire il prezzemolo lavato e tritato e far insaporire per qualche minuto.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolarla, condirla con la salsa preparata e il pecorino e servire