

RIGATONI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di rigatoni,
- 1 formaggio tomino,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- noce moscata.

Tagliate a pezzettini il tomino e conditelo con noce moscata e un filo d'olio d'oliva.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Tritate finemente l'aglio, fatelo appena imbiondire in olio d'oliva.

Scolate la pasta, passatela nel soffritto d'aglio, aggiungete il tomino, saltate un attimo, spolverate col parmigiano e servite ben caldo.