

## VERMICELLI ALLA MANIERA DI SAN MARTINO DI FINITA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 150 g di guanciale,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di peperoncino rosso piccante macinato,
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Tagliate il guanciale in minuscoli dadini e mettetelo a rosolare in un tegamino con l'aglio tagliato a pezzettini. Lessate i vermicelli in acqua leggermente salata, sgocciolateli al dente, conditeli con il soffritto di guanciale e cospargeteli di pecorino grattugiato.