

Pasta guanciaie e basilico



Ingredienti:

300 g pasta a scelta

150 g guanciaie

basilico

pecorino q.b.

Metti nella casseruola il guanciaie tagliato a dadini, copri con MCS e rosola a fiamma media circa 3-4 minuti.

Aggiungi dado vegetale e 6-7 foglie di basilico intere. Copri e prosegui a fiamma bassa 2 minuti.

Unisci 550 ml acqua, la pasta a scelta (io mafalde integrali), mescola e usa fiamma alta finché escono i vapori, 2 minuti a fiamma bassa, mescola, poi a fuoco spento per il tempo di cottura della pasta. Aggiungi altre foglie di basilico spezzettate, olio evo aromatizzato al basilico e formaggio pecorino semi stagionato a dadini. Lascia coperto 2 minuti poi servi.

Eliza Sestov