



Ingredienti per 4 persone

400 g di umbricelli

prezzemolo

aglio

250 g di passata di pomodoro

4 cucchiaini di pecorino grattugiato

sale e pepe

Rosolare nell'olio l'aglio ed il prezzemolo.

Aggiungere la passata di pomodoro. Salare, cospargere di pepe e cuocere a fuoco basso.

Dopo aver lessato e scolato la pasta, condire con la salsa calda e cosparsa di pepe e pecorino grattugiato