

# Spaghettoni primograno ai tre Pecorini

## Ingredienti per 4 persone

- 300 g Spaghettoni Primograno “Rustichella d’Abruzzo”
- 10 cucchiaini di olio extravergine d’oliva Dop Aprutino-Pescarese
- 1 spicchio d’aglio rosso di Sulmona
- 1/2 cipolla bianca
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, erba cipollina, alloro, timo, salvia...)
- 1 ciuffo di germogli freschi (soncino, barbabietola, vite...)
- 3 cucchiaini da tavola di Pecorini stagionati grattugiati (di Farindola, di Castel del Monte e Sardo)
- sale marino naturale di Sicilia
- pepe nero di mulinello

**Preparazione:** cuocete gli Spaghettoni in una casseruola con abbondante acqua bollente per il tempo indicato sulla confezione. Nel frattempo, scaldate l’olio in una padella, aggiungete l’aglio spellato e la cipolla tritata e fateli leggermente imbiondire, per 5’. Scolate la pasta e fatela saltare in padella con un’abbondante spolverizzata dei tre Pecorini grattugiati e con le erbe tritate finemente. Spolverizzate con un poco di pepe e decorate il piatto, a piacere, con bianchi fiori di mandorlo.

foto di Roberto Sammartini



APPUNTAMENTO AL CIBUS DI PARMA

DAL 4 AL 7 MAGGIO RUSTICHELLA VI ASPETTA ALLA FIERA DI PARMA, PER FARVI ASSAGGIARE LE SUE SPECIALITÀ.

CIBUS - PADIGLIONE N. 2 - STAND I020

[www.rustichella.it](http://www.rustichella.it)