

— AGRICOLA —

# PANARESE

## *Paccheri pomodorini, menta e pecorino*

**Tempo di preparazione:** 25 minuti

**Tempo di cottura della pasta:** 14/16 minuti

**Grado di difficoltà:** 1/5

**Ingredienti per 4 persone:**

400 g di Paccheri

500 g di pomodorini ciliegino

2 spicchi d'aglio

Olio extravergine d'oliva

Menta

Pecorino stagionato di Pienza (da grattugiare)

**Preparazione:**

Per preparare i paccheri pomodorini, menta e pecorino iniziare con il mettere una pentola di acqua sul fuoco per la pasta.

Nel frattempo preparare il sugo. Sciacquare i pomodorini e tagliarli in 4.

Scaldare 2 cucchiaini di olio in una padella capiente, far rosolare l'aglio e versare i pomodorini appena tagliati e qualche foglia di menta.

Lasciar cuocere i pomodorini aggiungendo un po' d'acqua e un pizzico di sale.

Appena l'acqua bolle, salare e buttare i paccheri.

Scolare la pasta al dente e metterla direttamente nel sugo aggiungendo ancora un po' di olio.

Servire con una foglia di menta e una generosa grattugiata di pecorino stagionato.