

# Pasta Edmond Honda al peperoncino Cayenna

## Ingredienti:

- 400 grammi di fusilli della COOP
- 30 grammi di burro della COOP
- mezzo litro di pummarola della Luciana o in alternativa , di pomodori pelati
- 100 grammi di rigatino della COOP o meglio di guanciale (alla COOP un ce l'hanno)
- 5 spicchi d'aglio
- un ciuffo di prezzemolo
- formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- sale

## Preparazione

Prendere una casseruola e sbarbarci dentro i 30 grammi di burro e i 5 spicchi d'aglio.

Prendere il rigatino (o guanciale) e tagliarlo in cubi dentro la casseruola.

Sbarbare la fiamma al massimo con la casseruola sopra , per circa 10 min , fino a che non è tutto rosolato ben bene.

E' molto importante , se non fondamentale , utilizzare un mestolo per muovere il contenuto della pentola , in senso orario , al fine di evitare che il cibo si attacchi al fondo della casseruola.

Quando il tutto è ben rosolato si passa all'azione : mettere il pomodoro / pummarola inside e un megapeperoncino di Cayenna fatto a pezzettini col coltello , lasciare a cuocere per circa 40 minuti.

Anche in questa fase ogni tanto ruotare il sugo con il mestolo sempre in senso orario.

Mentre il nostro sugo letale di Honda , cuoce , mettere l'acqua a bollire con il sale , quando bolle , sbatterci con violenza , ma senza schizzare , i fusilli della COOP , quando la pasta è ben cotta , scolare l'acqua con lo scolapasta , mettere la pasta in un tegame e versarci sopra tutto quel ben di Dio di sugo.

Se avete eseguito tutte le operazioni correttamente avrete una pasta pesa , piccante ma soprattutto unta e grassissima , da qui , il nome , Edmond Honda , noto ciccione di Street Fighter.