

## FUSILLI ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di pat  di olive nere,
- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 10 olive nere snocciolate,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Al momento di scolarla, tenere da parte 2-3 cucchiaini di acqua di cottura.

In una terrina, intanto, emulsionare il pat  di olive con 6 cucchiaini d'olio e aggiungere infine l'acqua di cottura.

Versare i fusilli nella terrina e mescolare bene.

Guarnire con le olive e servire.