

FUSILLI ALLE OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 250 g di formaggio morbido spalmabile,
- 2 cucchiaini di olive nere snocciolate,
- olio d'oliva,
- sale.

In una padella capiente, fate riscaldare l'olio d'oliva e rosolate per pochi minuti le olive nere snocciolate, tagliate a rondelle.

Nel frattempo, scottate in acqua salata i fusilli, scolateli al dente e versateli in padella.

Aggiungete il formaggio morbido a pezzetti e mescolate energicamente il tutto.

Serviteli subito caldi.