

PASTA ALLA CREMA DI OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo mezze maniche,
- 180 g di ricotta,
- 120 g di olive nere snocciolate,
- 1/2 cipolla tritata,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mentre bolle l'acqua per cuocere la pasta, preparare la salsa.

Tritare finemente le olive e unirle alla ricotta e alla cipolla tritata, quindi amalgamare con 6 cucchiaini d'olio d'oliva e aggiungere pepe macinato al momento.

Condire la pasta con questa crema e servire subito.