

PASTA ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni rigati,
- 400 g di pomodori pelati,
- olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo,
- basilico,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiaini di pasta di olive verdi,
- formaggio grana grattugiato.

Lessare i maccheroni rigati.

Rosolare i pelati frullati con olio d'oliva, aglio e un trito di prezzemolo e basilico.

Salare, pepare e cuocere per 20', poi unire la pasta di olive.

Mettere in padella la pasta col sugo preparato e unire il formaggio grana grattugiato.