

PASTA ESTATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne rigate,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 250 g di mozzarella,
- 5 acciughe,
- 100 g di olive nere,
- 1 mazzetto di basilico,
- olio d'oliva,
- origano,
- sale,
- pepe.

Frullare i pomodori, salare, pepare e unire una manciata di origano, le acciughe sminuzzate e qualche cucchiaino di olio. Mescolare, aggiungere le olive, coprire il recipiente e far macerare per 2 ore. Cuocere la pasta, scolarla, passarla sotto l'acqua fredda. Scolarla nuovamente e versarla nel sugo. Mescolare e aggiungere la mozzarella e il basilico.