

PENNE ALLE OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne lisce,
- 150 g di olive nere,
- 1 bicchiere di panna,
- formaggio grattugiato,
- sale.

Snocciolate e tritate finemente le olive, mettetele in un pentolino con un bicchiere di panna e fate cuocere a fuoco dolce per circa un quarto d'ora.

Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente.

Sul fondo del piatto da portata caldo cospargete metà della salsa, sopra distribuite la pasta.

Spolverizzatela prima con il formaggio grattugiato e poi con il resto della salsa.

Mescolate e servite subito caldissimo.