

RIGATONI D'ARGENTO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 50 g di pasta di olive nere,
- basilico tritato,
- 4 pomodori,
- 40 g di formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Fate friggere, in poco olio, per 5 minuti i pomodori tagliati a dadini.

Unite la pasta di olive diluita con un po' d'acqua, aggiungete pecorino, sale e pepe.

Lessate la pasta, scolatela, conditela con la salsa, aggiungete il basilico tritato.

Servite ciascuna porzione di rigatoni nella carta di alluminio.