

PASTA ALLE OLIVE IN SALAMOIA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo spaghetti,
- pomodoro,
- olive in salamoia,
- olio d'oliva,
- basilico (facoltativo),
- aglio (facoltativo).

Dosi rigorosamente arbitrarie.

Dopo aver snocciolato le olive in salamoia le si spappola un po', passandole poi per un attimo nell'olio scaldato, tipo soffritto (con l'aglio se si vuole), poi si aggiunge il pomodoro (pelati, passata, va tutto bene) e si cuoce come un sugo di pomodoro normale, oppure in forno, aggiungendo alla fine il basilico.

Il tutto a condire gli spaghetti, ovviamente.

Occhio soltanto a non salare, o a salare poco, perché le olive danno il loro apporto.