

RUOTE COLORATE AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo ruote,
- 200 g di olive verdi di Spagna,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 pomodori maturi,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Snocciolate e dividete a metà le olive, mettetele in un tegamino e bagnatele con il vino bianco; aggiungete lo spicchio d'aglio pestato e fate cuocere a fuoco dolce per un quarto d'ora.

Profumate con il prezzemolo tritato e lasciate insaporire per qualche istante.

Salate leggermente.

Lessate le ruote, scolatele al dente e conditele con il sugo di olive, rimestate con cura e trasferitele in una pirofila unta di olio.

Cospargete con il parmigiano e una macinatina di pepe nero.

Tagliate a fette i pomodori, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e disponeteli sulla pasta.

Passate in forno già caldo a gratinare per una decina di minuti.